

# 叶兴阳

## 双语音标有声读物

叶兴阳  
双语音标有声读物创始人

双语音标有声读物创始人

## 双语音标 阅读创始人

## 注音阅 读英语 教育之父

叶兴阳

叶兴阳先生是双语音标有声读物的创始人，他致力于推广双语音标有声读物，帮助广大读者提高英语阅读能力。

叶兴阳先生是双语音标有声读物的创始人，他致力于推广双语音标有声读物，帮助广大读者提高英语阅读能力。

叶兴阳先生是双语音标有声读物的创始人，他致力于推广双语音标有声读物，帮助广大读者提高英语阅读能力。

叶兴阳先生是双语音标有声读物的创始人，他致力于推广双语音标有声读物，帮助广大读者提高英语阅读能力。

叶兴阳先生是双语音标有声读物的创始人，他致力于推广双语音标有声读物，帮助广大读者提高英语阅读能力。

叶兴阳先生是双语音标有声读物的创始人，他致力于推广双语音标有声读物，帮助广大读者提高英语阅读能力。

叶兴阳先生是双语音标有声读物的创始人，他致力于推广双语音标有声读物，帮助广大读者提高英语阅读能力。

叶兴阳先生是双语音标有声读物的创始人，他致力于推广双语音标有声读物，帮助广大读者提高英语阅读能力。

## 注音阅读英语教育之父

# 叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

**编者：**叶兴阳

**内容来源：**公共领域英文原著

**适用对象：**英语学习者、教师、研究者

**版本日期：**2025 年

# 目录

共 2 个章节

1. 苹果的诱人之处 [1951](apples In Appealing Ways [1951]) 000001

2. 苹果的诱人之处 [1951](apples In Appealing Ways [1951]) 000002

## 使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

# 苹果的诱人之处 [1951](Apples in Appealing Ways [1951])

## 第1/2页

[ˈæplz] [ɪn] [əˈpiːlɪŋ] [weɪz]  
**APPLES in appealing ways**  
苹果 在 上诉 方式

苹果以吸引人的方式

[ˈliːflət] [noʊ] . -  
**Leaflet No . 312**  
传单 不 . -

传单编号 312

[juː] . [es] . [dɪˈpɑːrtmənt] [ʌv; əv] [ˈæɡrɪkʌltʃər]  
**U . S . Department of Agriculture**  
U . S . 部门 的 农业

美国农业部

[ˈbjʊroʊ] [ʌv; əv][ˈhjuːmən] [nuˈtrɪ(ə)n] [ænd; ənd] [hoʊm] Economics2  
**Bureau of Human Nutrition and Home Economics2**  
局 的 人类 营养 和 家 Economics2

人类营养与家政局2

[ˈæplz] [ɪn] [əˈpiːlɪŋ] [weɪz]  
**APPLES in appealing ways**  
苹果 在 上诉 方式

苹果以吸引人的方式

[ˈɔːlmoʊst] [ˈevriwʌn] [ɪnˈdʒɔɪz] [ˈæplz] .  
**Almost everyone enjoys apples .**  
几乎 每个人 享受 苹果 .

几乎每个人都喜欢苹果。

[ænd; ənd][ðer; ðər][ɑːr; ər][soʊ] [ˈmeni] [weɪz] [tuː; tə][juːz] [ˈæplz] [ðæt][ə; eɪ][ˈfæməli] [niːd] [ˈnevər][ˈtaɪər]  
**And there are so many ways to use apples that a family need never tire**  
和 那里 是 所以 许多 方式 到 使用 苹果 那 一个 家庭 需要 绝不 胎

[ʌv; əv][ðəm; ðəm] .  
**of them .**  
的 他们 .

苹果的用途如此之多，一家人永远不会对它感到厌倦。

[ðɪs] [ˈliːflət] [ɪz] [dɪˈzaɪnd] [tuː; tə] [ˈsʌplɪmənt] [ðə; ði] [ˈbetər] - [noʊn] [ˈæp(ə)l][ˈresəpɪz][ˈɡɪv(ə)n][ɪn] [ˈmeni]  
**This leaflet is designed to supplement the better - known apple recipes given in many**  
这 传单 是 设计 到 补充 这 更好的 - 已知 苹果 食谱 给定 在 许多

[kʊk] [bʊks] .  
**cook books .**  
厨师 图书 .

本手册旨在补充许多烹饪书中较为人熟知的苹果食谱。

[juː; jʊ] [wɪl] [faɪnd] [hɪr] [sʌm; səm] [nuː] [ˈæp(ə)l] [ədˈventʃəz] [ænd; ənd][sʌm; səm][ˌveəriˈeɪʃənz][ɑːn] [ˈfeɪvərɪt]  
**You will find here some new apple adventures and some variations on favorite**  
你 将要 寻找 这里 一些 新的 苹果 冒险 和 一些 变体 在 最喜欢的

[weɪz] [ʌv; əv][ˈjuːzɪŋ][ðə; ði] [fruːt] .  
**ways of using the fruit .**  
方式 的 使用 这 水果 .

在这里，你会发现一些关于苹果的新奇玩法，以及一些你最喜欢的苹果吃法的变种。

[ˈresəpɪz] [ˈkɔːlɪŋ] [fɔːr; fər] [ˈæpəlˌsɔːs] [ænd; ənd][ˈæp(ə)l][dʒuːs][ɑːr; ər][ɪnˈkluːdɪd] .  
**Recipes calling for applesauce and apple juice are included** .

食谱 呼叫 为了 苹果酱 和 苹果 汁 是 包括 .

食谱中会用到苹果酱和苹果汁。

[ɔːl] [ˈresəpɪz][hæv; həv] [bɪn] [drɪˈveləpt] [ɔːr] [əˈdʒʌstɪd] [baɪ] [ˈriːsɜːrtʃ] [ˈmeθədʒ] , [tuː; tə] [əˈraɪv] [æt; ət][ʌp]  
**All recipes have been developed or adjusted by research methods** , **to arrive at up**

全部 食谱 有 到过 发达 或者 调整 经过 研究 方法 , 到 到达 在 向上

- [tuː; tə] - [deɪt] , [drɪˈpendəb(ə)l][dəˈrekʃ(ə)nz] .

- **to** - **date** , **dependable directions** .

- 到 - 日期 , 可靠的 方向 .

所有食谱均通过研究方法开发或调整，以获得最新、可靠的指导。

[nuˈtrɪʃənəli] [ˈspiːkɪŋ]  
**Nutritionally speaking**

营养方面 请讲

从营养学角度来看

[ˈmeni] [ˈfæməlɪz] [iːt] [ˈæplz] [ˈlɪbəərəli] ,  
**Many families eat apples liberally** ,

许多 家庭 吃 苹果 慷慨地 ,

许多家庭都大量食用苹果，

[fɔːr; fər] [ˈæplz] [ˈregjələrli] [teɪk] [tɑːp][ɔːr][ˈsekənd][ræŋk] [əˈmʌŋ] [ðə; ði] [ˈkʌntriːz] [moʊst] [ˈwaɪdli] [juːst]  
**for apples regularly take top or second rank among the country's most widely used**

为了 苹果 经常 拿 顶部 或者 第二 秩 之中 这 该国的 最多 广泛 用过的

[fruːts] .

**fruits** .

水果 .

苹果经常位列全国最受欢迎水果榜首或第二名。

[iːtn] [ɪn] [ˈdʒenərəs] [ˈkwɑːntətɪz] , [ɪˈspeʃəli] [rɔː] , [ˈæplz] [kæn; kən][prəˈvaɪd][sʌm; səm][ˈvaɪtəmiːn][siː] .  
**Eaten in generous quantities, especially raw, apples can provide some vitamin C** .

吃 在 慷慨的 数量 , 尤其 生的 , 苹果 能 提供 一些 维他命 C .

[ðə; ði] [fuːd] [ˈvæljuː] ,

**The food value** ,

这 食物 价值 ,

大量食用苹果，尤其是生吃，可以提供一些维生素C。苹果的营养价值

[haʊˈevər] , [ˈverɪz] [kənˈsɪdərəbli] , [ diˈpendɪŋ ] [ɑːn] [sʌtʃ] [ˈfæktərz][æz; əz][vəˈraɪəti] ,  
**however, varies considerably, depending on such factors as variety** ,

然而 , 变化 相当 , 取决于 在 这样的 因素 作为 种类 ,

然而，具体情况会因品种等因素而异。

[ˈstɔːrɪdʒ] [kənˈdɪʃ(ə)nz] — [ˈtemprətʃər; ˈtemprətʃʊr][ænd; ənd][lɛŋkθ; lɛŋθ][ʌv; əv] [ˈkiːpɪŋ] — [ænd; ənd][ˈfaɪnəli]  
**storage conditions — temperature and length of keeping — and finally**

贮存 状况 — 温度 和 长度 的 保持 — 和 最后

[ðə; ði] [wei] [ðə; ði] [fruːt] [ɪz] [keɪpt] [ænd; ənd] [sɜːrvd] [æt; ət] [hoʊm] .

**the way the fruit is kept and served at home** .

这 方式 这 水果 是 保留 和 服务 在 家 .

储存条件——温度和保存时间——以及水果在家中的保存和食用方式。

[ə; eɪ] [smɔːl] [ɔːr] [ˈmiːdiəm] - [saɪz][ˈæp(ə)l] [meɪks] [ə; eɪ] [ˈveri] [ˈplez(ə)nt] [loʊ] - [ˈkæləri] [drɪˈzɜːrt] [ɪn] [ˈmeni]  
**A small or medium - size apple makes a very pleasant low - calorie dessert in many**

一个 小的 或者 中等的 - 尺寸 苹果 制作 一个 非常 令人愉快的 低的 - 卡路里 甜点 在 许多

[ˈhoʊmz] .

**homes** .

房屋 .

在许多家庭中，中小型的苹果是一种非常美味的低热量甜点。

[tʃu:z] [jɔː; jər] [ˈæplz]  
**Choose your apples**  
选择 你的 苹果

挑选你的苹果

[tuː; tə][get][ðə; ði][moʊst][ɪn][ˈæp(ə)l][ɪnˈdʒɔɪmənt] ,  
**To get the most in apple enjoyment** ,  
到 得到 这 最多 在 苹果 享受 ,

为了充分享受苹果带来的美味，

[lʊk] [fɔːr; fər][ə; eɪ][vəˈraɪəti] [ðæt] [ˈsuːts][ˈfæməli] [teɪst] [ænd; ənd][ðə; ði][ˈjuːzɪz][juː; jʊ][hæv; həv][ɪn][maɪnd] .  
**look for a variety that suits family taste and the uses you have in mind** .  
看 为了 一个 种类 那 西装 家庭 品尝 和 这 用途 你 有 在 头脑 .

选择适合家人口味和您预期用途的品种。

[ˈmeni] [vəˈraɪətɪz] [ɑːr; ər] [gʊd] [fɔːr; fər][ɔːl][ˈpɜːpəsəz, ˈpɜːpəsɪz] — [ˈdʒen(ə)rəl] [ˈkʊkɪŋ] , [ˈberkɪŋ] [hoʊl] ,  
**Many varieties are good for all purposes — general cooking , baking whole** ,  
许多 品种 是 好的 为了 全部 目的 — 一般的 烹饪 , 烘烤 所有的 ,  
[ˈiːtɪŋ] [rɔː] .  
**eating raw** .  
吃 生的 .

许多品种都适合各种用途——一般烹饪、整颗烘烤、生吃。

[tɑːrt] , [fɜːrm] [ˈæplz] [ɑːr; ər][ˈdʒen(ə)rəli][best] [laɪkt] [fɔːr; fər] [ˈkʊkɪŋ] ; [swiːtər] [ˈæplz] , [fɔːr; fər] [ˈiːtɪŋ]  
**Tart , firm apples are generally best liked for cooking ; sweeter apples , for eating**  
酸 , 公司 苹果 是 一般来说 最好的 喜欢 为了 烹饪 ; 更甜 苹果 , 为了 吃  
[rɔː] .  
**raw** .  
生的 .

酸涩、口感紧实的苹果通常最适合烹饪；而甜苹果则适合生吃。

( [siː] [ˈteɪbl] [ɑːn][ˈpeɪdʒɪz][fɔːr][ænd; ənd][faɪv][fɔːr; fər] [dɪˈskrɪpʃənz] [ʌv; əv] - [wel] - [noʊn] [vəˈraɪətɪz] . )  
( **See table on pages 4 and 5 for descriptions of 12 well - known varieties** . )  
( 看 桌子 在 页面 4 和 5 为了 描述 的 - 出色地 - 已知 品种 . )  
[θriː]  
**3**  
3

(有关12个著名品种的描述，请参见第4页和第5页的表格。) 3

[ˈɜːrli] [ˈsʌmər] [ˈæplz] [ɑːr; ər] [ˈlaɪkli] [tuː; tə][biː; bi][ˈdʒuːsi] , [tɑːrt] ,  
**Early summer apples are likely to be juicy , tart ,**  
早期的 夏天 苹果 是 可能 到 是 多汁的 , 酸 ,

初夏的苹果往往汁水丰富、味道酸涩。

[ænd; ənd] [kwɪk] - [ˈkʊkɪŋ] . . . [ɪˈspeʃəli] [gʊd] [ɪn] [ˈæpəlˌsɔːs] [ænd; ənd][paɪz] .  
**and quick - cooking . . . especially good in applesauce and pies** .  
和 快的 - 烹饪 . . . 尤其 好的 在 苹果酱 和 馅饼 .

而且烹饪速度很快.....尤其适合做苹果酱和馅饼。

[daʊnt][fərˈget] [ðæt] [ˈæplz] [ðæt] [ɑːr; ər][tɑːrt][ænd; ənd][fɜːrm] [wen] [pɪkt] [ɪn] [ˈɔːtəm] [bɪˈklʌm] [les]  
**Don't forget that apples that are tart and firm when picked in autumn become less**  
不 忘记 那 苹果 那 是 酸 和 公司 什么时候 挑选 在 秋天 变得 较少的  
[krɪsp][ænd; ənd] [ˈsnæpi] [ɪf] [stɔːrd] [θruː] [ðə; ði][ˈwɪntər] .  
**crisp and snappy if stored through the winter** .  
脆 和 轻快 如果 存储 通过 这 冬天 .

别忘了，秋天采摘时酸甜脆嫩的苹果，如果储存过冬，就会变得不那么脆爽。

[ɪn][sʌm; səm] [ˈeriəz] , [ˈwɪndfɔːlz] [ænd; ənd] [kʌlz] [ɑːr; ər][soʊld][æt; ət][ˈbɑːrgən] [reɪts] .  
**In some areas , windfalls and culls are sold at bargain rates** .  
在 一些 区域 , 意外之财 和 淘汰 是 卖 在 便宜货 利率 .

在某些地区，意外收获的牲畜和淘汰的牲畜以低价出售。

[tuː; tə] [meɪk] [ʃɜː] [juː; jʊ][hæv; həv][ə; eɪ][ˈriːəl][ˈbɑːrgən] , [stɑːp] , [lʊk] ,  
**To make sure you have a real bargain , stop , look ,**  
到 制作 当然 你 有 一个 真实的 便宜货 , 停止 , 看 ,  
为了确保买到真正划算的商品，请停下来，仔细看看。

[ænd; ənd][kənˈsɪdər] [haʊ] [juː; jʊ] [wɪl] [juːz][ðə; ðɪ][fruːt] .  
**and consider how you will use the fruit .**  
和 考虑 如何 你 将要 使用 这 水果 :  
并考虑一下你将如何使用这些水果。

[ˈbruːzɪz] [ænd; ənd][skɪn] [breɪks] [miːn] [weɪst] , [ænd; ənd] [ˈæplz] [ˈdæmɪdʒd] [ðɪs] [wei] [ɑːr; ər] [pʊr]  
**Bruises and skin breaks mean waste , and apples damaged this way are poor**  
瘀伤 和 皮肤 休息 意思是 浪费 , 和 苹果 损坏的 这 方式 是 贫穷的  
[rɪks][fɔːr; fər][hoʊm] [ˈkænɪŋ] .  
**risks for home canning .**  
风险 为了 家 罐头 :  
擦伤和表皮破损意味着浪费，以这种方式受损的苹果不适合家庭罐装。

[best][ˈjuːzɪz][fɔːr; fər][ðəm; ðəm][ɑːr; ər][ɪn][ˈdʒeli] , [ˈæp(ə)l] [ˈbʌtər] , [ɔːr][ˈsaɪdər] .  
**Best uses for them are in jelly , apple butter , or cider .**  
最好的 用途 为了 他们 是 在 果冻 , 苹果 黄油 , 或者 苹果酒 :  
它们最适合用于制作果冻、苹果酱或苹果酒。

[skɪn] [ˈrʌsɪŋ] [ɔːrdnˈerəli] [dʌz] [nɑːt] [əˈfekt] [ˈæp(ə)l][ˈkwɑːləti] .  
**Skin russeting ordinarily does not affect apple quality .**  
皮肤 褐变 按说 做 不是 影响 苹果 质量 :  
苹果表皮出现锈斑通常不会影响苹果的品质。

[ɪf] [ˈæplz] [ɑːr; ər][tuː; tə][biː; bi] [bɔːt] [ɪn][lɑːrdʒ][ˈkwɑːntəti] ,  
**If apples are to be bought in large quantity ,**  
如果 苹果 是 到 是 买 在 大的 数量 ,  
如果要大量购买苹果，

[aɪ ˈtiː][ɪz] [ˈbetər] [tuː; tə] [baɪ] [ə; eɪ] [fjuː] [æt; ət][fɜːrst] , [tuː; tə][traɪ] [aʊt] ,  
**it is better to buy a few at first , to try out ,**  
它 是 更好的 到 买 一个 很少 在 第一的 , 到 尝试 出去 ,  
最好先买少量试用。

[tuː; tə] [siː] [ˈweðər] [ðeɪ] [hæv; həv][ðə; ðɪ][ˈfleɪvər][ænd; ənd][ˈtekstʃər][juː; jʊ][wɑːnt] .  
**to see whether they have the flavor and texture you want .**  
到 看 无论 他们 有 这 味道 和 质地 你 想 :  
看看它们是否具有你想要的口味和口感。

[stɔːr] [fɔːr; fər] [gʊd] [ˈkiːpɪŋ]  
**Store for good keeping**  
店铺 为了 好的 保持  
妥善保存

[ˈæplz] [ɑːr; ər][ˈnoʊtɪd][fɔːr; fər] [gʊd] [ˈkiːpɪŋ] [ˈkwɑːlətɪz] ,  
**Apples are noted for good keeping qualities ,**  
苹果 是 著名的 为了 好的 保持 品质 ,  
苹果以其良好的耐储存性而闻名。

[bʌt; bət][aɪ ˈtiː] [teɪks] [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [keɪ] [tuː; tə][hoʊld][ðəm; ðəm][æt; ət][ðer; ðər][best][ɪn] [hoʊm] [ˈstɔːrɪdʒ] .  
**but it takes a little care to hold them at their best in home storage .**  
但 它 需要 一个 小的 关心 到 抓住 他们 在 他们的 最好的 在 家 贮存 :  
但要让它们在家中保存得保持最佳状态，需要稍加注意。

[ʃɔːrt] [ˈstɔːrɪdʒ] ( [ə; eɪ] [fjuː] [deɪz] [tuː; tə][tuːˈtuː] [wiːks] ) : [kiːp] [fɜːrm] [ˈæplz] [ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] ,  
**Short storage ( a few days to 2 weeks ) : Keep firm apples in a cool place ,**  
短的 贮存 ( 一个 很少 天 到 2 周 ) : 保持 公司 苹果 在 一个 凉爽的 地方 ,  
短期储存（几天到两周）：将质地较硬的苹果放在阴凉处。

60° [tuː; tə] 70° [ef] . [ki:p] ['meləʊ] - [raɪp] ['æplz] [ɪn][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtər] .  
**60° to 70° F . Keep mellow - ripe apples in the refrigerator .**  
60° 到 70° F . 保持 醇厚 - 成熟 苹果 在 这 冰箱 .

60°至70°F。将熟透的苹果放在冰箱里保存。

[ɒːŋgər] ['stɔːrɪdʒ] ( [ʌp][tuː; tə] ['sevrəl] [mʌnθs] ) : [ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv] ['plenti] [ʌv; əv] [ku:l] - [ɔːr][koʊld] -  
**Longer storage ( up to several months ) : If you have plenty of cool - or cold -**  
更长 贮存 ( 向上 到 一些 几个月 ) : 如果 你 有 很多 的 凉爽的 - 或者 寒冷的 -  
[stɔːrɪdʒ] [speɪs] ,  
**storage space** ,  
贮存 空间 ,

更长时间的储存（长达数月）：如果您有充足的冷藏或低温储存空间，

[wer] ['temprətʃər; 'temprətʃər] [rɪ'meɪnz] [ðə; ði] [seɪm] [ænd; ənd][ðə; ði] [er] [ɪz] ['ræðər] [mɔɪst] ,  
**where temperature remains the same and the air is rather moist** ,  
在哪里 温度 遗迹 这 相同的 和 这 空气 是 相当 潮湿 ,  
在温度保持不变且空气较为潮湿的地方，

[juː; jʊ][kæn; kən] ['prɑːbəbli] [seɪv] ['mʌni] [baɪ][ 'stɔːrɪŋ ] ['ɔːtəm] - [pɪkt] ['æplz] [ɪn][['kwɑːntəti][æt; ət]  
**you can probably save money by storing autumn - picked apples in quantity at**  
你 能 大概 节省 钱 经过 存储 秋天 - 挑选 苹果 在 数量 在  
[hoʊm] .  
**home** .  
家 .

你可以把秋天采摘的苹果大量储存在家里，这样或许能省钱。

[sɔːrt] ['kerfəli] [tuː; tə] [rɪ'muːv] ['æplz] [wɪð; wɪθ] ['bruːzɪz] [ænd; ənd][skɪn] [breɪks] .  
**Sort carefully to remove apples with bruises and skin breaks** .  
种类 小心 到 消除 苹果 和 瘀伤 和 皮肤 休息 .  
仔细挑选，去除有碰伤和表皮破损的苹果。

[juːz] [ðiːz] ['prɑːmptli] .  
**Use these promptly** .  
使用 这些 及时 .

请尽快使用这些物品。

[drɪ'vaɪd][ðə; ði][saʊnd] ['æplz] ['ɪntuː][hæf] - ['bʊʃl] [lɑːts][ænd; ənd] [stɔːr] [æt; ət] 32° [ef] .  
**Divide the sound apples into half - bushel lots and store at 32° F** .  
划分 这 声音 苹果 进入 一半 - 蒲式耳 很多 和 店铺 在 32° F .  
将完好的苹果分成每半蒲式耳一份，储存在 32°F 的温度下。

[ɪf] [juː; jʊ]['kændəːt] [prə'vaɪd] [ðɪs] [kaɪnd][ʌv; əv] ['stɔːrɪdʒ] , [juːz][jʊr; jər]['koʊldəst] ['stɔːrɪdʒ] [speɪs] ,  
**If you cannot provide this kind of storage , use your coldest storage space** ,  
如果 你 不能 提供 这 种类 的 贮存 , 使用 你的 最冷 贮存 空间 ,  
如果无法提供这种储存条件，请使用最冷的储存空间。

[wer] [ðer; ðər][ɪz][noʊ]['deɪndʒər][ʌv; əv][ðə; ði][fruːt] ['friːzɪŋ] .  
**where there is no danger of the fruit freezing** .  
在哪里 那里 是 不 危险 的 这 水果 冷冻 .  
水果没有冻伤的危险。

[moʊst][rɪ'sepɪz][ɪn] [ðɪs] ['liːflət] [prə'vaɪd] [fɔːr] ['sɜːvɪŋz] ; [ə; eɪ][fjuː] [prə'vaɪd] [mɔːr] . [fɔːr]  
**Most recipes in this leaflet provide four servings ; a few provide more . 4**  
最多 食谱 在 这 传单 提供 四 份量 ; 一个 很少 提供 更多的 . 4  
本手册中的大多数食谱为四人份；少数食谱为更多人份。4

[noʊ] [jʊr; jər] ['æplz] :  
**KNOW YOUR APPLES** :  
知道 你的 苹果 :

了解你的苹果：

[ˈtwelv] [ˈlʌ; əv][ðə; ði] [ˈwaɪdlɪ] [ˈmaːkɪtɪd] [vəˈraɪətɪz]  
**TWELVE OF THE WIDELY MARKETED VARIETIES**  
十二 的 这 广泛 已上市 品种

十二种广受欢迎的品种

[vəˈraɪəti] [ˈsiːz(ə)n] [saɪz][ænd; ənd] [dɪˈskrɪpʃn] [juːz]  
**VARIETY SEASON SIZE AND DESCRIPTION USE**  
种类 季节 尺寸 和 描述 使用

品种、季节、尺寸和说明用途

[ˈbɔːldwɪn][noʊˈvembər][tuː; tə] [meɪ] [ˈmiːdiəm][tuː; tə][lɑːrdʒ] .  
**Baldwin November to May Medium to large .**  
鲍德温 十一月 到 可能 中等的 到 大的 .

鲍德温 11 月至 5 月 中型至大型

[ˈpɑːrʃəli] [red] [tuː; tə] [dʌl] [ˈsɑːlɪd] [red] .  
**Partially red to dull solid red .**  
部分 红色的 到 乏味的 坚硬的 红色的 .

部分呈红色至暗红色。

[ˈdʒuːsi] , [ˈmɑːdərətli] [tɑːrt] , [hɑːrd] , [krɪsp] .  
**Juicy , moderately tart , hard , crisp .**  
多汁的 , 中等程度 酸 , 难的 , 脆 .

多汁，微酸，质地较硬，口感爽脆。

[rɔː] [ænd; ənd][ˈdʒen(ə)rəl] [ˈkʊkɪŋ] .  
**Raw and general cooking .**  
生的 和 一般的 烹饪 .

生食和一般烹饪。

[red] [dɪˈlɪʃəs] [ɑːkˈtoʊbər][tuː; tə][ˈeɪprəl] [ˈmiːdiəm][tuː; tə][lɑːrdʒ] .  
**Red Delicious October to April Medium to large .**  
红色的 可口的 十月 到 四月 中等的 到 大的 .

红苹果，10月至4月，中等至大个。

[diːp] [red] , [faɪv] [nɑːbz] [ɑːn] [ˈblɑːsəm] [end] .  
**Deep red , five knobs on blossom end .**  
深的 红色的 , 五 旋钮 在 开花 结尾 .

深红色，花朵末端有五个小球。

[swiːt] , [fɜːrm] , [ˈtendər] , [ˈfreɪgrənt] .  
**Sweet , firm , tender , fragrant .**  
甜的 , 公司 , 投标 , 香 .

甜美、紧实、嫩滑、芬芳。

[rɔː] .  
**Raw .**  
生的 .

生的。

[ˈɡoʊldən] [dɪˈlɪʃəs] [ɑːkˈtoʊbər][tuː; tə] [mɑːrtʃ] [ˈmiːdiəm][tuː; tə][lɑːrdʒ] .  
**Golden Delicious October to March Medium to large .**  
金的 可口的 十月 到 行进 中等的 到 大的 .

金苹果苹果，10月至3月，中等至大个。

[ˈjeləʊ] .  
**Yellow .**  
黄色的 .

黄色的。

[swiːt] , [fɜːrm] , [krɪsp] , [ˈtendər] .  
**Sweet , firm , crisp , tender .**  
甜的 , 公司 , 脆 , 投标 .

甜美、紧实、爽脆、嫩滑。

[rɔ:] [ænd; ənd][ˈdʒen(ə)rəl] ['kʊkɪŋ] .  
**Raw and general cooking** .  
生的 和 一般的 烹饪 .

生食和一般烹饪。

[ˈɡraɪmz][ˈɡoʊldən][ɑ:k'toʊbər][tu:; tə] ['februəri] [smɔ:l][tu:; tə] ['mi:diəm] .  
**Grimes Golden October to February Small to medium** .  
格莱姆斯 金的 十月 到 二月 小的 到 中等的 .

Grimes Golden 十月至二月 小到中型。

[ˈjeloʊ] [wɪð; wɪθ][smɔ:l][dɑ:rk] [speks] .  
**Yellow with small dark specks** .  
黄色的 和 小的 黑暗的 斑点 .

黄色，带有少量深色斑点。

[ˈmɑ:dəreɪtli] [ˈdʒu:si] , ['slɑɪtli] [tɑ:rt] , [fɜ:rm] , [krɪsp] , ['tendər] , ['freɪgrənt] .  
**Moderately juicy , slightly tart , firm , crisp , tender , fragrant** .  
中等程度 多汁的 , 轻微地 酸 , 公司 , 脆 , 投标 , 香 .

汁水适中，略带酸味，口感紧实，爽脆，鲜嫩，香气扑鼻。

[rɔ:] [ænd; ənd][ˈdʒen(ə)rəl] ['kʊkɪŋ] .  
**Raw and general cooking** .  
生的 和 一般的 烹饪 .

生食和一般烹饪。

[ˈdʒɑ:nəθən][ɑ:k'toʊbər][tu:; tə] ['februəri] [smɔ:l][tu:; tə] ['mi:diəm] .  
**Jonathan October to February Small to medium** .  
乔纳森 十月 到 二月 小的 到 中等的 .

乔纳森十月至二月 小到中型。

[di:p] [red] .  
**Deep red** .  
深的 红色的 .

深红色。

[ˈdʒu:si] , ['mɑ:dəreɪtli] [tɑ:rt] , ['tendər] , [krɪsp] , ['freɪgrənt] .  
**Juicy , moderately tart , tender , crisp , fragrant** .  
多汁的 , 中等程度 酸 , 投标 , 脆 , 香 .

多汁、微酸、嫩滑、爽脆、香气扑鼻。

[rɔ:] [ænd; ənd][ˈdʒen(ə)rəl] ['kʊkɪŋ] .  
**Raw and general cooking** .  
生的 和 一般的 烹饪 .

生食和一般烹饪。

[ˈmækɪntɒʃ][ɑ:k'toʊbər][tu:; tə] [mɑ:rtʃ] ['mi:diəm] .  
**McIntosh October to March Medium** .  
麦金托什 十月 到 行进 中等的 .

麦金托什十月至三月中等。

[braɪt] [di:p] [red] [straɪpt] [wɪð; wɪθ][ˈkɑ:rməɪn] .  
**Bright deep red striped with carmine** .  
明亮的 深的 红色的 有条纹的 和 胭脂红 .

鲜亮的深红色，带有胭脂红条纹。

[ˈdʒu:si] , ['mɑ:dəreɪtli] [tɑ:rt] , ['tendər] , [krɪsp] , ['freɪgrənt] .  
**Juicy , moderately tart , tender , crisp , fragrant** .  
多汁的 , 中等程度 酸 , 投标 , 脆 , 香 .

多汁、微酸、嫩滑、爽脆、香气扑鼻。

[rɔ:] [ænd; ənd][ˈdʒen(ə)rəl] ['kʊkɪŋ] .  
**Raw and general cooking** .  
生的 和 一般的 烹饪 .

生食和一般烹饪。

[ˈnɔːrðərn] [spɑɪ][ɑːkˈtoʊbər][tuː; tə] [mɑːrtʃ] [lɑːrdʒ] .  
**Northern Spy October to March Large** .  
北方 间谍 十月 到 行进 大的 .

北方间谍，10月至3月，体型较大。

[braɪt] [straɪpt] [red] .  
**Bright striped red** .  
明亮的 有条纹的 红色的 .

亮红色条纹。

[ˈdʒuːsi] , [ˈmɑːdərətli] [tɑːrt] , [fɜːrm] , [krɪsp] , [ˈtendər] , [ˈfreɪgrənt] .  
**Juicy , moderately tart , firm , crisp , tender , fragrant** .  
多汁的 , 中等程度 酸 , 公司 , 脆 , 投标 , 香 .

多汁、微酸、紧实、爽脆、鲜嫩、芬芳。

[rɔː] [ænd; ɐnd][ˈdʒen(ə)rəl] [ˈkʊkɪŋ] .  
**Raw and general cooking** .  
生的 和 一般的 烹饪 .

生食和一般烹饪。

[roʊm] [ˈbjuːti] [noʊˈvembər][tuː; tə] [meɪ] [lɑːrdʒ] .  
**Rome Beauty November to May Large** .  
罗马 美丽 十一月 到 可能 大的 .

罗马之美，十一月至五月，规模盛大。

[ˈjeləʊ] [ˈmɪŋɡld] [wɪð; wɪθ] [red] .  
**Yellow mingled with red** .  
黄色的 混合 和 红色的 .

黄色与红色交织在一起。

[ˈdʒuːsi] , [ˈslaɪtli] [tɑːrt] , [fɜːrm] , [ˈræðər] [krɪsp] .  
**Juicy , slightly tart , firm , rather crisp** .  
多汁的 , 轻微地 酸 , 公司 , 相当 脆 .

多汁，略带酸味，口感紧实，比较脆。

[ˈdʒen(ə)rəl] [ˈkʊkɪŋ] , [ˈbeɪkɪŋ] [hoʊl] .  
**General cooking , baking whole** .  
一般的 烹饪 , 烘烤 所有的 .

一般烹饪，烘焙。

[ˈsteɪmən] [noʊˈvembər][tuː; tə][ˈeɪprəl] [ˈmiːdiəm] [tuː; tə][lɑːrdʒ] .  
**Stayman November to April Medium to large** .  
斯泰曼 十一月 到 四月 中等的 到 大的 .

Stayman 十一月至四月 中号至大号。

[dʌl] [straɪpt] [red] .  
**Dull striped red** .  
乏味的 有条纹的 红色的 .

暗淡的条纹红色。

[ˈdʒuːsi] , [tɑːrt] , [fɜːrm] , [krɪsp] .  
**Juicy , tart , firm , crisp** .  
多汁的 , 酸 , 公司 , 脆 .

多汁、酸爽、紧实、脆嫩。

[rɔː] , [ˈdʒen(ə)rəl] [ˈkʊkɪŋ] , [ˈbeɪkɪŋ] [hoʊl] .  
**Raw , general cooking , baking whole** .  
生的 , 一般的 烹饪 , 烘烤 所有的 .

生的，一般烹饪，烘焙。

[ˈwaɪnsæp] [ˈdʒænjʊəri][tuː; tə] [meɪ] [smɔːl] [tuː; tə] [ˈmiːdiəm] .  
**Winesap January to May Small to medium** .  
温莎草 一月 到 可能 小的 到 中等的 .

Winesap 一月至五月 小到中型。

[di:p] [braɪt] [red] [wɪð; wɪθ] [smɔ:l] ['skætərd] [waɪt] ['da:ts] .  
**Deep bright red with small scattered white dots** .  
深的 明亮的 红色的 和 小的 疏散 白色的 点 .

深亮红色，带有零星散布的小白点。

[ˈdʒu:si] , ['slɑɪtli] [tɑ:rt] , [hɑ:rd] , [krɪsp] , [ˈfreɪgrənt] .  
**Juicy , slightly tart , hard , crisp , fragrant** .  
多汁的 , 轻微地 酸 , 难的 , 脆 , 香 .

多汁、略带酸味、口感硬脆、香气扑鼻。

[rɔ:] , [ˈdʒen(ə)rəl] ['kʊkɪŋ] , ['beɪkɪŋ] [hoʊl] .  
**Raw , general cooking , baking whole** .  
生的 , 一般的 烹饪 , 烘烤 所有的 .

生的，一般烹饪，烘焙。

[ˈjeləʊ] ['nu:ˌtʌʊn] ['februəri] [tu:; tə][dʒu:n] ['mi:diəm] .  
**Yellow Newtown February to June Medium** .  
黄色的 纽敦 二月 到 六月 中等的 .

黄牛镇，二月至六月，中等。

[ˈjeləʊ] .  
**Yellow** .  
黄色的 .

黄色的。

[ˈdʒu:si] , ['mɑ:dərətli] [tɑ:rt] , [hɑ:rd] , [krɪsp] .  
**Juicy , moderately tart , hard , crisp** .  
多汁的 , 中等程度 酸 , 难的 , 脆 .

多汁，微酸，质地较硬，口感爽脆。

[rɔ:] [ænd; ənd][ˈdʒen(ə)rəl] ['kʊkɪŋ] .  
**Raw and general cooking** .  
生的 和 一般的 烹饪 .

生食和一般烹饪。

[jɔ:k] [ɪmˈpɪriəl] [ɑ:kˈtoʊbər][tu:; tə]['eɪprəl] ['mi:diəm] [tu:; tə][lɑ:rdʒ] .  
**York Imperial October to April Medium to large** .  
约克 帝国 十月 到 四月 中等的 到 大的 .

约克帝国，十月至四月，中型至大型。

[laɪt] [ɔ:r] ['pɜ:rpəlɪ] [red] ['oʊvər] ['jeləʊ] .  
**Light or purplish red over yellow** .  
光 或者 紫红色 红色的 超过 黄色的 .

黄色底色上覆浅红色或紫红色。

[ˌlɑ:pˈsaɪdɪd] [ˈfeɪp] , ['ju:zuəli; 'ju:zəli] .  
**Lopsided shape , usually** .  
片面 形状 , 通常 .

通常呈不对称形状。

['slɑɪtli] [tɑ:rt] , [hɑ:rd] , [krɪsp] .  
**Slightly tart , hard , crisp** .  
轻微地 酸 , 难的 , 脆 .

略带酸味，口感硬脆。

[rɔ:] [ænd; ənd][ˈdʒen(ə)rəl] ['kʊkɪŋ] . [sɪks]  
**Raw and general cooking . 6**  
生的 和 一般的 烹饪 . 6

生食和一般烹饪。6

[ˈæplz] [ɪn][ðə; ði] [meɪn] [kɔ:rs]  
**APPLES IN THE MAIN COURSE**  
苹果 在 这 主要的 课程

主菜中的苹果

[beɪkt] [ˈeɪkɔːrn] [skwɑːʃ] [wɪð; wɪθ] [ˈæplz]  
**Baked acorn squash with apples**  
烘焙 橡子 壁球 和 苹果

烤橡子南瓜配苹果

[tuː; tə] [ɡɪv] [ə; eɪ] [ˈʌːrpər] [ˈfleɪvər][tuː; tə][ðə; ði][maɪld][ˈeɪkɔːrn] . . . .  
**To give a sharper flavor to the mild acorn** . . . .  
到 给 一个 更锐利 味道 到 这 温和的 橡子 . . . .

为了给味道清淡的橡子增添更浓郁的风味.....

[tuːˈtuː] [smɔːl] [ˈeɪkɔːrn] [skwɑʃɪz]  
**2 small acorn squashes**  
2 小的 橡子 南瓜

2个小橡子南瓜

¼ [kʌp] [braʊn] [ˈʃʊɡər]  
**¼ cup brown sugar**  
¼ 杯子 棕色的 糖

¼ 杯红糖

[θriː] [kʌps] [tʃɑːpt] [ˈæp(ə)l]  
**3 cups chopped apple**  
3 杯子 切碎 苹果

3杯切碎的苹果

[ˈnʌtmeg]  
**Nutmeg**  
肉豆蔻

肉豆蔻

½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]  
**½ teaspoon salt**  
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[tuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈteɪbl] [fæt]  
**2 tablespoons table fat**  
2 汤匙 桌子 胖的

2汤匙食用油

[kʌt] [skwɑːʃ] [ɪn] [hævz] [ænd; ənd] [skuːp] [aʊt] [siːdz] .  
**Cut squash in halves and scoop out seeds** .  
切 壁球 在 一半 和 舀 出去 种子 .

将南瓜切成两半，挖出瓜籽。

[pleɪs] [skwɑːʃ] [ɪn][ə; eɪ] [ˈbeɪkɪŋ] [dɪʃ] ; [fɪl] [ˈsentɜːz, ˈsenɜːz][wɪð; wɪθ][ˈæp(ə)l] .  
**Place squash in a baking dish ; fill centers with apple** .  
地方 壁球 在 一个 烘烤 盘子 ; 充满 中心 和 苹果 .

将南瓜放入烤盘中；在中间填入苹果。

[pɔːr] [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][ˈwɔːtər][ˈɪntuː][ðə; ði] [dɪʃ] .  
**Pour a little water into the dish** .  
倒 一个 小的 水 进入 这 盘子 .

往盘子里倒一点水。

[ˈkʌvər] [ænd; ənd] [beɪk] [æt; ət] 350° [ef] . ( [ˈmɑːdərət] [ˈʌv(ə)n] ) - [ˈmɪnɪts] , [ɔːr][ʌnˈtɪl] [ˈpɑːrtli] [dʌn] .  
**Cover and bake at 350° F . ( moderate oven ) 30 minutes , or until partly done** .  
覆盖 和 烤 在 350° F . ( 缓和 烤箱 ) - 分钟 , 或者 直到 部分 完毕 .

盖上盖子，放入预热至 350°F（中等温度）的烤箱烘烤 30 分钟，或直至部分熟透。

[ˈsprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][sɔːlt] , [ˈʃʊɡər] , [ænd; ənd] [ˈnʌtmeg] , [ænd; ənd][dɑːt][wɪð; wɪθ][fæt] .  
**Sprinkle with salt , sugar , and nutmeg , and dot with fat** .  
撒 和 盐 , 糖 , 和 肉豆蔻 , 和 点 和 胖的 .

撒上盐、糖和肉豆蔻，再点缀上油脂。



[fæt][fɔːr; fər] [di:p] - [fæt] ['fraɪɪŋ]  
**Fat for deep - fat frying**  
胖的 为了 深的 - 胖的 煎炸

用于油炸的油脂

[sɪft] [tə'geðər] ['flaʊər] , [sɔ:lt] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [ænd; ənd][ʼʊgər] .  
**Sift together flour , salt , baking powder , and sugar .**  
筛 一起 面粉 , 盐 , 烘烤 粉末 , 和 糖 .

将面粉、盐、泡打粉和糖一起过筛。

[kəm'baɪn] [eg] , [mɪlk] , [ænd; ənd][fæt] .  
**Combine egg , milk , and fat .**  
结合 蛋 , 牛奶 , 和 胖的 .

将鸡蛋、牛奶和油脂混合。

[eɪ di: 'di:] [tu:; tə][ðə; ði][draɪ] [ɪn'gri:diənts] [ɔ:l][æt; ət][wʌns] , ['stɜ:rɪŋ] ['oʊnli] [ɪnʌf] [tu:; tə][ʼmɔɪs(ə)n] .  
**Add to the dry ingredients all at once , stirring only enough to moisten .**  
添加 到 这 干燥 原料 全部 在 一次 , 搅拌 仅有的 足够的 到 濡 .

将所有干料一次性加入，搅拌至湿润即可。

[stɜ:rɪ][ɪn][ðə; ði] ['æplz] .  
**Stir in the apples .**  
搅拌 在 这 苹果 .

拌入苹果。

[dra:p][baɪ] ['spu:nfʊlz] ['ɪntu:][hɑ:t][fæt] ( 350° - 375°F . ) [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [braʊn] .  
**Drop by spoonfuls into hot fat ( 350° - 375°F . ) and cook until browned .**  
降低 经过 一勺 进入 热的 胖的 ( 350° - 375°F . ) 和 厨师 直到 棕色 .

用勺子将面糊舀入热油（350°-375°F）中，煎至呈褐色。

[sɜ:rv] [wɪð; wɪθ][ʼsɪrəp; 'serəp][ɔ:r][ʼsprɪŋk(ə)] [wɪð; wɪθ] [kən'fekʃənəz] - ['ʊgər] .  
**Serve with sirup or sprinkle with confectioners ' sugar .**  
服务 和 糖浆 或者 撒 和 糖果商 - 糖 .

可佐以糖浆或撒上糖粉食用。

[eɪt] [smɔ:l] ['frɪtərz] . ['sevən]  
**Eight small fritters . 7**  
八 小的 油炸饼 . 7

八个小油炸饼。7

['æp(ə)l] ['stʌfɪŋ]  
**Apple stuffing**  
苹果 馅

苹果馅

[wʌn] [wei] [tu:; tə] [brɪŋ] [tə'geðər] [ðə; ði][ʼevər] - ['pɑ:pjələr][pɔ:rk][ænd; ənd][ʼæp(ə)l] [ti:m] . . . .  
**One way to bring together the ever - popular pork and apple team . . . .**  
一 方式 到 带来 一起 这 曾经 - 受欢迎的 猪肉 和 苹果 团队 . . . .

将备受欢迎的猪肉和苹果组合在一起的一种方法是.....

¼ [kʌp] [daɪst] [sɔ:lt][pɔ:rk]  
**¼ cup diced salt pork**  
¼ 杯子 切丁 盐 猪肉

¼ 杯切丁咸猪肉

½ [kʌp] [tʃɑ:pt] ['ʌnjən]  
**½ cup chopped onion**  
½ 杯子 切碎 洋葱

半杯切碎的洋葱

¼ [kʌp] [tʃɑ:pt] ['pɑ:rsli]  
**¼ cup chopped parsley**  
¼ 杯子 切碎 香菜

¼ 杯切碎的欧芹

[faɪv] [ˈmiːdiəm] - [saɪz][tɑːrt] [ˈæplz] , [daɪst]  
**5 medium - size tart apples , diced**  
5 中等的 - 尺寸 酸 苹果 , 切丁

5个中等大小的酸苹果，切丁

½ [kʌp] [ˈfʊgər]  
**½ cup sugar**  
½ 杯子 糖

半杯糖

[tuːˈtuː] [kʌps] [sɔːft] [bred] [kjuːbz]  
**2 cups soft bread cubes**  
2 杯子 柔软的 面包 立方体

杯软面包丁

[kʊk] [sɔːlt][pɔːrk][ɪn][ə; eɪ][fraɪ][pæn][ʌnˈtɪl] [krɪsp] , [ænd; ənd] [rɪˈmuːv] [frʌm; frəm][fæt] .  
**Cook salt pork in a fry pan until crisp , and remove from fat .**  
厨师 盐 猪肉 在 一个 炒 平底锅 直到 脆 , 和 消除 从 胖的 .  
将咸肉放入煎锅中煎至酥脆，然后取出沥干油脂。

[kʊk] [ˈʌŋjən][ænd; ənd] [ˈpɑːrslɪ] [ɪn][ðə; ðɪ][fæt][fɔːr; fər][ə; eɪ] [fjuː] [ˈmɪnɪts] .  
**Cook onion and parsley in the fat for a few minutes .**  
厨师 洋葱 和 香菜 在 这 胖的 为了 一个 很少 分钟 .  
用油脂将洋葱和欧芹炒几分钟。

[pleɪs] [ˈæplz] [ɪn][ðə; ðɪ][pæn] , [ˈsprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] [ˈfʊgər] .  
**Place apples in the pan , sprinkle with sugar .**  
地方 苹果 在 这 平底锅 , 撒 和 糖 .  
将苹果放入锅中，撒上糖。

[ˈkʌvər] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌnˈtɪl] [ˈtendər] , [ðen] [kənˈtɪnjuː] [ˈkʊkɪŋ] [ʌnˈkʌvəd] [ə; eɪ] [fjuː] [ˈmɪnɪts] [ʌnˈtɪl]  
**Cover and cook until tender , then continue cooking uncovered a few minutes until**  
覆盖 和 厨师 直到 投标 , 然后 继续 烹饪 裸露 一个 很少 分钟 直到  
[ˈæplz] [ɑːr; ər] [ˈkændɪd] .  
**apples are candied .**  
苹果 是 脯 .  
盖上盖子煮至苹果变软，然后继续敞开盖子煮几分钟，直到苹果变成糖渍苹果。

[,eɪ dɪː ˈdiː][sɔːlt][pɔːrk][ænd; ənd] [bred] [kjuːbz] ; [hiːt] [θruː] .  
**Add salt pork and bread cubes ; heat through .**  
添加 盐 猪肉 和 面包 立方体 ; 热 通过 .  
加入咸肉和面包丁；加热至熟透。

[ˈjiːld] : [θriː][kʌps] [ˈstʌfɪŋ] .  
**Yield : 3 cups stuffing .**  
屈服 : 3 杯子 馅 .

产量：3 杯馅料。

[weɪz] [tuː; tə][juːz][ˈæp(ə)l] [ˈstʌfɪŋ] . . . .  
**Ways to use apple stuffing . : : :**  
方式 到 使用 苹果 馅 . . . .

苹果馅料的几种用途.....

[paɪl][hɔːt] [ˈstʌfɪŋ] [brɪˈtwiːn] [tuː] [ˈsekʃnz] [ʌv; əv] [ˈspeərɪbz] , [ˈskjuːər] [ðem; ðəm] [təˈgeðər] , [ænd; ənd]  
**Pile hot stuffing between two sections of spareribs , skewer them together , and**  
桩 热的 馅 之间 二 部分 的 排骨 , 烤肉串 他们 一起 , 和  
[berk] .  
**bake .**  
烤 .  
将热馅料塞入两段排骨之间，用竹签串起来，然后烘烤。

[ɔːr][juːz][tuː; tə] [stʌf] [ə; eɪ][boʊnd] [ˈʃoʊldər] [ʌv; əv] [freʃ] [pɔːrk] .  
**Or use to stuff a boned shoulder of fresh pork .**  
或者 使用 到 东西 一个 骨 肩膀 的 新鲜的 猪肉 .  
或者用来填充去骨新鲜猪肩肉。

[wʌn] - [hæf][ʌv; əv] [ðɪs] [ˈresəpi] [wɪl] [stʌf] [fɔːr] [lɑːrdʒ][pɔːrk][ tʃɒps ] ,  
**One - half of this recipe will stuff four large pork chops ,**  
一 - 一半 的 这 食谱 将要 东西 四 大的 猪肉 排骨 ,  
这个食谱的一半可以填满四块大猪排。

[wɪð; wɪθ] [ɪnʌf] [left][ˈoʊvər][tuː; tə] [kʊk] [ɑːn][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði][ tʃɒps ] .  
**with enough left over to cook on top of the chops .**  
和 足够的 左边 超过 到 厨师 在 顶部 的 这 排骨 .  
还剩下一些可以浇在猪排上继续烹饪。

[ˈæp(ə)l] [ˈreliʃ]  
**Apple relish**  
苹果 尽情享受

苹果酱

[ˈiːzi] [tuː; tə] [meɪk] . . .  
**Easy to make . . .**  
简单的 到 制作 . . .

制作简单.....

[noʊ] [ˈkʊkɪŋ] . . . .  
**no cooking . . . .**  
不 烹饪 . . . .

无需烹饪.....

[wʌn][kʌp] [ˈfaɪnli] [tʃɑːpt] [ʌnˈpɛrd] [ˈæplz]  
**1 cup finely chopped unpared apples**  
1 杯子 精细地 切碎 未配对的 苹果

1 杯切碎的未去皮苹果

[wʌn][kʌp] [ˈfaɪnli] [ˈʃredəd, ˈʃredɪd] [ˈkæbɪdʒ]  
**1 cup finely shredded cabbage**  
1 杯子 精细地 碎 卷心菜

杯切碎的卷心菜

½ [kʌp] [ˈfaɪnli] [tʃɑːpt] [ˈseləri]  
**½ cup finely chopped celery**  
½ 杯子 精细地 切碎 芹菜

半杯切碎的芹菜

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [tʃɑːpt] [ɡriːn] [ˈpepər]  
**1 tablespoon chopped green pepper**  
1 汤匙 切碎 绿色的 胡椒

1汤匙切碎的青椒

⅓ [kʌp] [ˈʃʊɡər]  
**⅓ cup sugar**  
⅓ 杯子 糖

三分之一杯糖

[θriː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈvɪnɪɡər]  
**3 tablespoons vinegar**  
3 汤匙 醋

3汤匙醋

½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]  
**½ teaspoon salt**  
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

¼    ['ti:spu:n]    ['dʒɪndʒə]

¼    **teaspoon**    **ginger**

¼        茶匙                姜

¼茶匙姜

¼    ['ti:spu:n]    ['mʌstərd]

¼    **teaspoon**    **mustard**

¼        茶匙                芥末

¼茶匙芥末

[dæʃ]    [ʌv; əv]    [kaɪ'en]    ['pepə]

**Dash**    **of**    **cayenne**    **pepper**

短跑        的                辣椒                胡椒

少许辣椒粉

[wʌn]    ['teɪblspu:n]    [tʃɑ:pt]    [kænd]    [pə'mentoʊ]

**1**    **tablespoon**    **chopped**    **canned**    **pimiento**

1                汤匙                切碎                罐装                辣椒

1汤匙切碎的罐装甜椒

[mɪks]    ['æplz]    ,    ['kæbɪdʒ]    ,    ['seləri]    , [ænd; ənd]    [ɡri:n]    ['pepə]

**Mix**    **apples**    ,    **cabbage**    ,    **celery**    ,    **and**    **green**    **pepper**    .

混合    苹果        ,    卷心菜        ,    芹菜        ,    和        绿色的        胡椒        .

将苹果、卷心菜、芹菜和青椒混合在一起。

[kəm'baɪn]    ['fʊɡər]    ,    ['vɪnɪɡər]    ,    ['spaɪsɪz]    , [ænd; ənd][pə'mentoʊ]

**Combine**    **sugar**    ,    **vinegar**    ,    **spices**    ,    **and**    **pimiento**    .

结合        糖        ,    醋        ,    香料        ,    和        辣椒        .

将糖、醋、香料和甜椒混合。

[eɪ di: 'di:] [tu:; tə]    ['æplz]    [ænd; ənd] ['vedʒtəb(ə)lɪz] [ænd; ənd] [mɪks]    ['laɪtli]    [bʌt; bət]    ['θɜ:rəli]

**Add**    **to**    **apples**    **and**    **vegetables**    **and**    **mix**    **lightly**    **but**    **thoroughly**    .

添加        到        苹果        和        蔬菜        和        混合        轻轻        但        彻底        .

加入苹果和蔬菜，轻轻但彻底地搅拌均匀。

[ji:ld]    :    [tu:'tu:] [kʌps]    . [ert]

**Yield**    :    **2**    **cups**    .    **8**

屈服        :        2        杯子        :        8

产量：2 杯。

['æplz]    [ɪn]    ['sæləd] [ænd; ənd]    ['dresɪŋ]

**APPLES**    **IN**    **SALAD**    **AND**    **DRESSING**

苹果        在        沙拉        和        敷料

沙拉和沙拉酱中的苹果

[wen]    ['sʌmθɪŋ]    [fɜ:rm][ænd; ənd][krɪsp][ɪz]['wɑ:ntɪd][ɪn]['sæləd] ,    [ə'ɔ:ŋ]    [wɪð; wɪθ]    ['fru:ti]    ['fleɪvər] ,

**When something firm**    **and**    **crisp is wanted in salad**    ,    **along**    **with**    **fruity flavor**    ,

什么时候    某物        公司        和        脆        是        通缉        在        沙拉        ,    沿着        和        果香        味道        ,

如果想要沙拉中既有爽脆的口感，又有水果的风味，

['æplz]    [ɑ:r; ə] [dʒʌst][ðə; ði]    [θɪŋ]    .

**apples**    **are**    **just**    **the**    **thing**    .

苹果        是        只是        这        事物        .

苹果正合适。

[ðeɪ]    [meɪk]    ['laɪkəblɪ] [kɑ:mbə'neɪʃənz][wɪð; wɪθ]    [mɔ:r]    ['sæləd]    [fu:dz]    [ðæn; ðən] [moʊst] ['pi:p(ə)] ['evər] [traɪ]

**They make likable combinations**    **with**    **more salad foods**    **than**    **most people ever try**    .

他们        制作    讨人喜欢        组合        和        更多的        沙拉        食物        比        最多        人们        曾经        尝试        .

它们能与多种沙拉食材搭配，而且组合起来味道都很棒，比大多数人尝试过的都要多。

[ˈsælədʒ][ɪn] [ðɪs] [ˈsek](ə)n] [ɪnˈkluːd] [mi:t] , [tʃiːz] , [fruːts] , [ænd; ənd][ˈvedʒtəb(ə)lɪz] — [ˈiːv(ə)n][ðə; ðɪ]  
**Salads in this section include meat , cheese , fruits , and vegetables — even the**  
沙拉 在 这 部分 包括 肉 , 奶酪 , 水果 , 和 蔬菜 — 甚至 这  
[ˈʌnjən] , [fɔːr; fər][ˈʌnjən] [ ˈlʌvəz ] .  
**onion , for onion lovers .**  
洋葱 , 为了 洋葱 恋人 .

本部分的沙拉包括肉类、奶酪、水果和蔬菜——甚至还有洋葱，以满足洋葱爱好者的需求。

[dəʊnt][let] [ˈæplz] [ˈdɑːrkən] .  
**Don't let apples darken .**  
不 让 苹果 变暗 .  
不要让苹果变黑。

[rɔː] [ˈæp(ə)l] [wen] [kʌt] [ˈɔːf(ə)n] [ˈdɑːkənz] [frʌm; frəm][ɪkˈspəʊʒər][tuː; tə] [er] .  
**Raw apple when cut often darkens from exposure to air .**  
生的 苹果 什么时候 切 经常 变暗 从 接触 到 空气 .  
生苹果切开后，由于暴露在空气中，常常会变黑。

[sʌm; səm] [nʌts] [ˈɔːlsəʊ] [meɪk] [rɔː] [ˈæp(ə)l][ˈdɑːrkən] ,  
**Some nuts also make raw apple darken ,**  
一些 坚果 还 制作 生的 苹果 变暗 ,  
有些坚果也会使生苹果变黑。

[ɪˈspeʃəli] [ɪf] [ðə; ðɪ][fruːt][hæz; həz] [kʌm] [ɪn][ˈkɑːntækt][wɪð; wɪθ][ˈaɪərn][ɪn][ə; eɪ] [naɪf] [bleɪd] [ɔːr]  
**especially if the fruit has come in contact with iron in a knife blade or**  
尤其 如果 这 水果 有 来 在 接触 和 铁 在 一个 刀 刀刃 或者  
[ˈtʃɑːpər] .  
**chopper .**  
直升机 .

尤其是当水果接触过刀片或切碎机中的铁质部分时。

[soʊ] , [wen] [ˈkʌtɪŋ] [ˈæplz] [fɔːr; fər][ˈsæləd] , [prəˈtekt][ðəm; ðəm][frʌm; frəm] [ˈdɑːrkənɪŋ] [baɪ][ˈmɪksɪŋ]  
**So , when cutting apples for salad , protect them from darkening by mixing**  
所以 , 什么时候 切割 苹果 为了 沙拉 , 保护 他们 从 变暗 经过 混合  
[ðə; ðɪ] [ˈpiːsɪz] [wɪð; wɪθ][fruːt][dʒuːs] — [ˈlemən] ,  
**the pieces with fruit juice — lemon ,**  
这 件 和 水果 汁 — 柠檬 ,  
所以，切苹果做沙拉时，为了防止苹果变黑，可以将切好的苹果块与果汁（例如柠檬汁）混合。

[ˈɔːrɪndʒ] , [ˈgreɪpfruːt] , [ɔːr][ˈpaɪnæp(ə)l] — [brɪˈfɔːr] [ˈædɪŋ] [ˈʌðər] [ɪnˈɡriːdiənts] .  
**orange , grapefruit , or pineapple — before adding other ingredients .**  
橙子 , 柚子 , 或者 菠萝 — 前 添加 其他 原料 .  
在添加其他配料之前，先将橙子、葡萄柚或菠萝腌制一下。

[ɔːr] , [mɪks][wɪð; wɪθ][ˈsæləd] [ˈdresɪŋ] [æt; ət][wʌns] , [fɔːr; fər][ə; eɪ] [prəˈtektɪv] [ˈkoʊtɪŋ] .  
**Or , mix with salad dressing at once , for a protective coating .**  
或者 , 混合 和 沙拉 敷料 在 一次 , 为了 一个 保护的 涂层 .  
或者，直接与沙拉酱混合，形成一层保护涂层。

[sʌm; səm][laɪk][,aɪ ˈtiː][tɑːrt] .  
**Some like it tart .**  
一些 喜欢 它 酸 .  
有些人喜欢酸的。

[tuː; tə] [ɡɪv] [ə; eɪ] [ˈɑːrpər] [tæn] [tuː; tə][ə; eɪ][ˈsæləd] , [ɪˈspeʃəli] [ɪf] [ˈæplz] [ɑːr; ər][maɪld][ɪn][ˈfleɪvər] ,  
**To give a sharper tang to a salad , especially if apples are mild in flavor ,**  
到 给 一个 更锐利 唐 到 一个 沙拉 , 尤其 如果 苹果 是 温和的 在 味道 ,  
为了给沙拉增添更浓郁的风味，尤其是在苹果味道较淡的情况下，

[juːz][ə; eɪ][tɑːrt][ɔɪl] [ˈdresɪŋ] , [ˈlemən][dʒuːs] , [ɔːr][ə; eɪ][ˈsaʊər] [kriːm] [ˈdresɪŋ] .  
**use a tart oil dressing , lemon juice , or a sour cream dressing .**  
使用 一个 酸 油 敷料 , 柠檬 汁 , 或者 一个 酸的 奶油 敷料 .  
使用酸味油醋汁、柠檬汁或酸奶油酱。

[ˈdʒelɪd] [ˈwɔːldɔːf] [ˈsæləd]

Jellied Waldorf salad  
果冻      华德福      沙拉

华尔道夫果冻沙拉

[mɪks] [daɪst] [tɑːrt] [ˈæplz]      ,      [tʃɑːpt]      [ˈseləri] , [ænd; ənd] [nʌts] .

Mix diced tart apples , chopped celery , and nuts .  
混合    切丁    酸    苹果      ,      切碎    芹菜      ,      和    坚果      :

将切丁的酸苹果、切碎的芹菜和坚果混合。

[foʊld][ˈɪntuː][ə; eɪ] [ˈpɑːrʃəli]      [ˈθɪkənd]      [ˈdʒelətɪn][ˈmɪkstʃər] .

Fold into a partially thickened gelatin mixture .  
折叠    进入    一个    部分    增稠    明胶    混合物      :

将其拌入部分增稠的明胶混合物中。

[fɔːr; fər][tuːˈtuː][kʌps][ʌv; əv][ðə; ði][ˈæp(ə)l][ˈmɪkstʃər] ,

For 2 cups of the apple mixture ,  
为了      2      杯子      的      这    苹果    混合物      ,

2 杯苹果混合物，

[juːz][wʌn] [ˈpækɪdʒ] [ʌv; əv][ˈdʒelətɪn] [dɪˈzɜːrt] [ˈpaʊdər] [ænd; ənd][tuːˈtuː][kʌps][ʌv; əv][ˈwɔːtər] .

use 1 package of gelatin dessert powder and 2 cups of water .  
使用    1    包裹    的    明胶    甜点    粉末    和    2    杯子    的    水      :

使用 1 包吉利丁粉和 2 杯水。

[tʃɪl] [ʌnˈtɪl][fɜːrm] .

Chill until firm .  
寒意    直到    公司      :

冷藏至凝固。

[fruːt] [ˈsæləd][wɪð; wɪθ] [ˈʌnjən]

Fruit salad with onion  
水果    沙拉    和    洋葱

洋葱水果沙拉

[kɔːr] [ʌnˈpɛrd] [ˈæplz] [ænd; ənd][slaɪs][ɪn] [θɪn] [krɔːs] [ˈsekʃnz] .

Core unpared apples and slice in thin cross sections .  
核    未配对的    苹果    和    片    在    薄的    叉    部分      :

将未经处理的苹果去核，切成薄片。

[əˈreɪndʒ] [ɑːn][ˈsæləd] [ɡriːnz] [wɪð; wɪθ] [ˈɔːrɪndʒ] [ˈslaɪsɪz][ænd; ənd][ˈʌnjən] [rɪŋz] .

Arrange on salad greens with orange slices and onion rings .  
安排    在    沙拉    青菜    和    橙子    切片    和    洋葱    戒指      :

将橙片和洋葱圈摆放在沙拉菜上。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [klɪr] , [tɑːrt][ɔɪl] [ˈdresɪŋ] .

Serve with a clear , tart oil dressing .  
服务    和    一个    清除      ,    酸    油    敷料      :

佐以清爽微酸的油醋汁。

[ˈæp(ə)l] [slɔː]

Apple slaw  
苹果    凉拌卷心菜

苹果沙拉

[ˈmɔɪs(ə)n][ˈiːkwəl] [əˈmaʊnts] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] [ˈæplz] [ænd; ənd] [ˈfaɪnli] [ˈʃredəd, ˈʃredɪd] [ˈkæbɪdʒ] [wɪð; wɪθ]

Moisten equal amounts of chopped apples and finely shredded cabbage with  
濡    平等的    金额    的    切碎    苹果    和    精细地    碎    卷心菜    和

[ˈsaʊər] - [kriːm] [ˈdresɪŋ] . [naɪn]

sour - cream dressing . 9  
酸的    -    奶油    敷料      :    9

将等量的苹果丁和卷心菜丝用酸奶油酱汁拌匀。9

[ˌveəriː'eɪʃənz] .  
**Variations** .  
变体 .

变体。

[ɪf] [dɪˈzaɪrd] , [ˈsiːz(ə)n][ðə; ði] [ˈdresɪŋ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [ˈhɔːrsrædɪʃ] , [ɔːr][ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈkɔːrslɪ] [graʊnd]  
**If desired , season the dressing with a little horseradish , or add coarsely ground**  
如果 想要的 , 季节 这 敷料 和 一个 小的 辣根 , 或者 添加 粗略地 地面  
[ˈpiːnʌt] [ˈbʌtər] .  
**peanut butter** .  
花生 黄油 .

如果需要，可以在酱汁中加入少许辣根调味，或者加入粗磨花生酱。

[meɪn] [dɪʃ] [ˈsælədʒ][wɪð; wɪθ][ˈæp(ə)l]  
**Main dish salads with apple**  
主要的 盘子 沙拉 和 苹果

主菜沙拉配苹果

[mɪks][wʌn][kʌp] [daɪst] [ɔːr] [slaɪst] [rɔː] [ˈæp(ə)l][wɪð; wɪθ] ½ [kʌp] [ˈseləri] [ænd; ənd][wʌn][kʌp][ʌv; əv][ˈeni]  
**Mix 1 cup diced or sliced raw apple with ½ cup celery and 1 cup of any**  
混合 1 杯子 切丁 或者 切片 生的 苹果 和 ½ 杯子 芹菜 和 1 杯子 的 任何  
[ʌv; əv][ðə; ði] [ˈfɑːləʊɪŋ] :  
**of the following** :  
的 这 下列的 :

将 1 杯切丁或切片的生苹果与 ½ 杯芹菜和以下任意一种食材 1 杯混合：

[ˈfleɪkt] [ˈtuːnə] [fɪʃ] ( [ˈseɪvən] - [ɑːz] ) .  
**Flaked tuna fish ( 7 - oz** .  
片状的 金枪鱼 鱼 ( 7 - 盎司 ) .

片状金枪鱼（7盎司）

[kæn; kən] ) ; [tʃɑːpt] [kɔkt] [pɔːrk] , [hæm] , [viːl] , [ˈtʃɪkɪn] , [ˈtɜːrki] ; [daɪst] [tʃiːz] .  
**can ) ; chopped cooked pork , ham , veal , chicken , turkey ; diced cheese** .  
能 ) ; 切碎 煮熟 猪肉 , 火腿 , 小牛肉 , 鸡 , 火鸡 ; 切丁 奶酪 .

罐装)；切碎的熟猪肉、火腿、小牛肉、鸡肉、火鸡肉；切丁的奶酪。

[ˈmɔɪs(ə)n][wɪð; wɪθ][taːrt] [frentʃ] [ˈdresɪŋ] [ɔːr] [ˈmeɪəneɪz] [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɪn] [ˈletɪs] [kʌps] .  
**Moisten with tart french dressing or mayonnaise and serve in lettuce cups** .  
濡 和 酸 法语 敷料 或者 蛋黄酱 和 服务 在 莴苣 杯子 .

淋上酸甜的法式沙拉酱或蛋黄酱，用生菜叶包裹即可食用。

[fɔːr] [ˈsɜːvɪŋz] .  
**Four servings** .  
四 份量 .

四人份。

[fɔːr; fər][ə; eɪ][ˈdʒelɪd][ˈsæləd] .  
**For a jellied salad** .  
为了 一个 果冻 沙拉 .

做一份果冻沙拉。

[fəʊld][ðə; ði] [əˈbʌv] [ɪnˈɡriːdiənts] — [ɪkˈsept] [ðə; ði] [ˈdresɪŋ] — [ˈɪntuː][ə; eɪ] [ˈpɑːrʃəli] [ˈθɪkənd] [ˈdʒelətɪn]  
**Fold the above ingredients — except the dressing — into a partially thickened gelatin**  
折叠 这 多于 原料 — 除了 这 敷料 — 进入 一个 部分 增稠 明胶  
[ˈmɪkstʃər] [meɪd] [frʌm; frəm][ə; eɪ] [ˈpækɪdʒ] [ʌv; əv][ˈlemən][ɔːr][laɪm][ˈdʒelətɪn] [dɪˈzɜːrt] [ˈpaʊdər] [ænd; ənd]  
**mixture made from a package of lemon or lime gelatin dessert powder and**  
混合物 制成 从 一个 包裹 的 柠檬 或者 酸橙 明胶 甜点 粉末 和  
[tuːˈtuː][kʌps][ʌv; əv][ˈwɔːtər] .  
**2 cups of water** :  
2 杯子 的 水 .

将上述配料（除调味料外）拌入由一包柠檬或青柠明胶甜点粉和 2 杯水制成的部分增稠的明胶混合物中。

[tʃɪl] .  
**Chill** .  
寒意 .

寒意。

[sɜ:rv] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['dresɪŋ] .  
**Serve with the dressing** .  
服务 和 这 敷料 .

佐以酱汁食用。

[ˈdʒelɪd] [ðɪs] [wei] , [ðə; ði][ˈresəpi] [merks] [sɪks] ['sɜ:vrɪŋz] .  
**Jellied this way , the recipe makes 6 servings** .  
果冻 这 方式 , 这 食谱 制作 6 份量 .

按照这种方法做成果冻，这道食谱可以做6份。

[dɪˈzɜ:rt] ['sæləd]  
**Dessert salad**  
甜点 沙拉

甜点沙拉

['sprɪŋk(ə)l] [daɪst] ['æplz] [wɪð; wɪθ]['lemən][dʒu:s] .  
**Sprinkle diced apples with lemon juice** .  
撒 切丁 苹果 和 柠檬 汁 .

将切丁的苹果撒上柠檬汁。

[eɪ di: 'di:] [tʃɑ:pt] [deɪts] , ['reɪzɪnz] , [ɔ:r] [greɪps] .  
**Add chopped dates , raisins , or grapes** .  
添加 切碎 日期 , 葡萄干 , 或者 葡萄 .

加入切碎的枣子、葡萄干或葡萄。

[mɪks][wɪð; wɪθ] ['mɑ:rʃməlooʒ] [ɔ:r] [kri:m] [tʃi:z] [kʌt][ɪn] [smɔ:l] [kju:bz] .  
**Mix with marshmallows or cream cheese cut in small cubes** .  
混合 和 棉花糖 或者 奶油 奶酪 切 在 小的 立方体 .

与切成小块的棉花糖或奶油奶酪混合。

['æp(ə)l][dʒu:s]['sæləd] ['dresɪŋ]  
**Apple juice salad dressing**  
苹果 汁 沙拉 敷料

苹果汁沙拉酱

[fɔ:r; fər][fru:t]['sælədʒ] . . . .  
**For fruit salads** . . . .  
为了 水果 沙拉 . . . .

水果沙拉.....

¼ [kʌp] ['fʊgər]  
**¼ cup sugar**  
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

[tu:'tu:] ['teɪbəlspu:nz] ['kɔ:rnstɑ:rt]  
**2 tablespoons cornstarch**  
2 汤匙 玉米淀粉

2汤匙玉米淀粉

¼ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]  
**¼ teaspoon salt**  
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[dʒu:s][wʌn]['lemən]  
**Juice 1 lemon**  
汁 1 柠檬

榨取1个柠檬的汁

[wʌn][kʌp][ˈæp(ə)l][dʒu:s]  
1 cup apple juice  
1 杯子 苹果 汁

杯苹果汁

[wʌn][eg] , [wel] ['bi:tn]  
1 egg , well beaten  
1 蛋 , 出色地 被打败

1个鸡蛋，打散

[wʌn][θri:] - [aʊns] ['pækɪdʒ] [kri:m] [tʃi:z]  
1 3 - ounce package cream cheese  
1 3 - 盎司 包裹 奶油 奶酪

包 3 盎司奶油奶酪

[mɪks][draɪ] [ɪn'ɡri:diənts] , [ˌeɪ di: 'di:] [fru:t] [dʒu:sɪz] , [ænd; ənd] [blend] .  
Mix dry ingredients , add fruit juices , and blend .  
混合 干燥 原料 , 添加 水果 果汁 , 和 混合 .  
将干料混合，加入果汁，搅拌均匀。

[kʊk] ['ʊʊvər][hɑ:t][ˈwɔ:tər] - ['mɪnɪts] , ['stɜ:rɪŋ] ['fri:kwəntli] .  
Cook over hot water 20 minutes , stirring frequently .  
厨师 超过 热的 水 - 分钟 , 搅拌 频繁地 .  
隔水煮20分钟，期间需经常搅拌。

['sləʊli] [stɜ:r][ˈɪntu:] [eg] .  
Slowly stir into egg .  
缓慢地 搅拌 进入 蛋 .

慢慢搅拌入鸡蛋中。

[rɪ'tɜ:rn] [tu:; tə] [hi:t] [ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] , ['stɜ:rɪŋ] ['kɔ:nstəntli] .  
Return to heat and cook 5 minutes , stirring constantly .  
返回 到 热 和 厨师 5 分钟 , 搅拌 不断地 .  
重新加热，不断搅拌，煮5分钟。

[ku:l] ['slɑ:tli] .  
Cool slightly .  
凉爽的 轻微地 .

稍微冷却一下。

[mæʃ] [kri:m] [tʃi:z] [wɪð; wɪθ][fɔ:rk] ; [bi:t] ['ɪntu:] [kʊkt] ['mɪkstʃər] .  
Mash cream cheese with fork ; beat into cooked mixture .  
捣碎 奶油 奶酪 和 叉 ; 打 进入 煮熟 混合物 .  
用叉子将奶油奶酪捣碎；拌入煮熟的混合物中。

[tʃɪl] .  
Chill .  
寒意 .

寒意。

[ji:lɪd] : [wʌn][kʌp] . -  
Yield : 1 cup . 10  
屈服 : 1 杯子 . -

产量： 1 杯。 10

['æplz] [ɪn] [bred]  
APPLES IN BREAD  
苹果 在 面包

面包里的苹果

['æpəl,sɔ:s] [bræn] ['mʌfɪn]  
Applesauce bran muffins  
苹果酱 麸 松饼

苹果酱麸皮松饼

[ˈsɑ:ftə, ˈsɔftə][ðæn; ðən][moʊst][bræn] ['mʌfn] . . . .  
Softer than most bran muffins . . . .  
更柔和 比 最多 麸 松饼 . . . .  
比大多数麸皮松饼都软.....

1¼ [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊə]  
1¼ cups sifted flour  
1¼ 杯子 筛过的 面粉  
1¼ 杯过筛面粉

[θri:] ['ti:spu:n] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə]  
3 teaspoons baking powder  
3 茶匙 烘烤 粉末  
3茶匙泡打粉

½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]  
½ teaspoon salt  
½ 茶匙 盐  
½茶匙盐

[tu:'tu:] ['teɪbəl,spu:nz] ['ʃʊgər]  
2 tablespoons sugar  
2 汤匙 糖  
2汤匙糖

[wʌn][kʌp][bræn]  
1 cup bran  
1 杯子 麸  
杯麸皮

[wʌn] [eg] , ['bi:tn]  
1 egg , beaten  
1 蛋 , 被打败  
1个鸡蛋，打散

⅓ [kʌp] [mɪlk]  
⅓ cup milk  
⅓ 杯子 牛奶  
三分之一杯牛奶

⅔ [kʌp] ['æpəl,sɔ:s]  
⅔ cup applesauce  
⅔ 杯子 苹果酱  
⅔ 杯苹果酱

¼ [kʌp] [ meltɪd ][fæt]  
¼ cup melted fat  
¼ 杯子 融化 胖的  
¼ 杯融化的脂肪

[sɪft] [tə'geðər] ['flaʊə] , ['beɪkɪŋ] ['paʊə] , [sɔ:lt] , [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .  
Sift together flour , baking power , salt , and sugar .  
筛 一起 面粉 , 烘烤 力量 , 盐 , 和 糖 .  
将面粉、泡打粉、盐和糖一起过筛。

[mɪks][ɪn][bræn] .  
Mix in bran .  
混合 在 麸 .  
拌入麸皮。

[kəm'beɪn] [eg] , [mɪlk] , ['æpəl,sɔ:s] , [ænd; ənd][fæt] .  
Combine egg , milk , applesauce , and fat .  
结合 蛋 , 牛奶 , 苹果酱 , 和 胖的 .  
将鸡蛋、牛奶、苹果酱和油脂混合。

[eɪ dɪː ˈdiː][tuː; tə][ðə; ði][draɪ] [ɪnˈɡriːdiənts] [ɔːl][æt; ət][wʌns] , [ˈstɜːrɪŋ] [ˈoʊnli] [ɪˈnʌf] [tuː; tə][ˈmoɪs(ə)n] .  
**Add to the dry ingredients all at once , stirring only enough to moisten .**  
添加 到 这 干燥 原料 全部 在 一次 , 搅拌 仅有的 足够的 到 濡 .  
将所有干料一次性加入，搅拌至湿润即可。

[fɪl] [ɡriːst] [ˈmʌfɪn] [pænz] [tuː] - [θɜːrd] [fʊl] .  
**Fill greased muffin pans two - thirds full .**  
充满 涂油 松饼 平底锅 二 - 三分之一 满的 .  
将抹了油的松饼模具装满三分之二。

[beɪk] [æt; ət] 400° [ef] . ( [hɑːt][ˈʌv(ə)n] ) [əˈbaʊt] - [ˈmɪnɪts] .  
**Bake at 400° F . ( hot oven ) about 20 minutes .**  
烤 在 400° F : ( 热的 烤箱 ) 关于 - 分钟 .  
在 400°F（高温烤箱）下烘烤约 20 分钟。

[meɪks] [əˈbaʊt] - [ˈmiːdiəm] - [saɪz] [ˈmʌfɪn] .  
**Makes about 12 medium - size muffins .**  
制作 关于 - 中等的 - 尺寸 松饼 .  
大约可以做12个中等大小的松饼。

[ˈæpəl,sɔːs] [hoʊl] - [wiːt] [ˈmʌfɪn] .  
**Applesauce whole - wheat muffins .**  
苹果酱 所有的 - 小麦 松饼 .  
苹果酱全麦松饼。

[ˈjuːz] [seɪm] [ˈresəpi] , [ riˈpleɪsɪn ] [bræn][wɪð; wɪθ][wʌn][kʌp] [hoʊl] - [wiːt] [ˈflaʊər][ænd; ænd][ˈjuːzɪŋ][wʌn]  
**Use same recipe , replacing bran with 1 cup whole - wheat flour and using 1**  
使用 相同的 食谱 , 替换 麸 和 1 杯子 所有的 - 小麦 面粉 和 使用 1  
[kʌp] [ˈæpəl,sɔːs] .  
**cup applesauce .**  
杯子 苹果酱 .  
使用相同的配方，将麸皮替换为 1 杯全麦面粉，并使用 1 杯苹果酱。

[duː][nɑːt][traɪ][tuː; tə][sɪft] [ðɪs] [ˈflaʊər] .  
**Do not try to sift this flour .**  
做 不是 尝试 到 筛 这 面粉 .  
不要尝试过筛这种面粉。

[fɔːr; fər][ə; eɪ] [ˈdɪfrənt] [ˈfleɪvər] .  
**For a different flavor .**  
为了 一个 不同的 味道 .  
换个口味。

[eɪ dɪː ˈdiː][wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈɡreɪtɪd] [ˈɔrɪndʒ] [raɪnd][tuː; tə][ðə; ði][mɪlk] .  
**Add 1 teaspoon grated orange rind to the milk .**  
添加 1 茶匙 磨碎的 橙子 果皮 到 这 牛奶 .  
在牛奶中加入1茶匙磨碎的橙皮。

[ˈæp(ə)l] [ˈɡrɪdlˌkeɪk]  
**Apple griddlecakes**  
苹果 煎饼  
苹果煎饼

[ˈbraɪt(ə)n] [ˈeni] [ˈbrekfəst] [ɔːr] [ˈsʌpər] . . . .  
**Brighten any breakfast or supper . . . .**  
提亮 任何 早餐 或者 晚餐 . . . .  
让任何早餐或晚餐都更加美味.....

1½ [kʌps] [ˈsɪftɪd] [ˈflaʊər]  
**1½ cups sifted flour**  
1½ 杯子 筛过的 面粉  
1.5 杯过筛面粉

1½    ['ti:spu:n]    ['beɪkɪŋ]    ['paʊdəɹ]  
**1½ teaspoons baking powder**  
1½        茶匙        烘烤        粉末

1½茶匙泡打粉

¾    ['ti:spu:n]    [sɔ:lt]  
**¾ teaspoon salt**  
¾        茶匙        盐

¾茶匙盐

[wʌŋ]    ['teɪblspu:n]    ['ʃʊgəɹ]  
**1 tablespoon sugar**  
1        汤匙        糖

1汤匙糖

[wʌŋ]    [eg]    ,    ['bi:tn]  
**1 egg , beaten**  
1        蛋        ,    被打败

1个鸡蛋，打散

[wʌŋ][kʌp]    [mɪlk]  
**1 cup milk**  
1        杯子        牛奶

杯牛奶

[tu:'tu:]    ['teɪbəlspu:nz]    [ meltɪd ]    [fæt]  
**2 tablespoons melted fat**  
2        汤匙        融化        胖的

2汤匙融化的脂肪

[tu:'tu:]    [kʌps]    ['veri]    ['faɪnli]    [tʃʌ:pt]    ['æplz]  
**2 cups very finely chopped apples**  
2        杯子        非常        精细地        切碎        苹果

杯切碎的苹果

[sɪft][draɪ]    [ɪn'gri:diənts]    [tə'geðəɹ]    .  
**Sift dry ingredients together .**  
筛    干燥        原料        一起        .

将干性材料一起过筛。

[kəm'baɪn]    [ðə; ði]    [eg]    ,    [mɪlk]    ,    [ænd; ənd]    [fæt]    .  
**Combine the egg , milk , and fat .**  
结合        这        蛋        ,    牛奶        ,        和        胖的 .

将鸡蛋、牛奶和油脂混合。

[eɪ di: 'di:]    ['grædʒuəli]    [tu:; tə][ðə; ði][draɪ]    [ɪn'gri:diənts]    ;    [stɜ:r]    ['oʊnli]    [ʌn'tɪl]    ['bætəɹ]    [ɪz]    [smu:ð]    .  
**Add gradually to the dry ingredients ; stir only until batter is smooth .**  
添加        逐步地        到        这        干燥        原料        ;    搅拌    仅有的    直到        连击        是        光滑的        .

将水逐渐加入干料中；搅拌至面糊光滑即可。

[fəʊld][ɪn]    ['æplz]    .  
**Fold in apples .**  
折叠    在        苹果        .

拌入苹果。

[drɔ:p]    [baɪ]    ['spu:nfʊlz]    ['ɑ:ntə][ə; eɪ][hɑ:t]    [gri:st]    ['grɪdl]  
**Drop by spoonfuls onto a hot greased griddle .**  
降低    经过        一勺        到        一个    热的        涂油        烤盘        .

用勺子将面糊滴到涂了油的热煎锅上。

[kʊk] [ˈsləʊli] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [ˈsɜ:rfɪs] [ɪz] [ˈkʌvəd] [wɪð; wɪθ] [ˈbʌblz] , [tɜ:rn] , [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl][ðə; ði]  
**Cook slowly until the surface is covered with bubbles , turn , and cook until the**  
厨师 缓慢地 直到 这 表面 是 涵盖 和 气泡 , 转动 , 和 厨师 直到 这  
[ˈbɑ:təm] [ɪz] [wel] - [braʊn] .  
**bottom is well - browned .**  
底部 是出色地 - 棕色 .

慢火煎至表面布满气泡，翻面，再煎至底部呈金黄色。

[merks] [ə'baʊt] - [ˈmi:diəm] - [saɪz] [ˈɡrɪdl,keɪk] . -  
**Makes about 18 medium - size griddlecakes . 11**  
制作 关于 - 中等的 - 尺寸 煎饼 . -

大约可以做18个中等大小的煎饼。 11

[ˈæplz] [ɪn] [ˈkʊkɪz]  
**APPLES IN COOKIES**  
苹果 在 曲奇饼

苹果饼干

[ə; eɪ] [pi:s] [ʌv; əv][kʌt][ˈæp(ə)l][ɪn][ðə; ði] [ˈkʊki] [dʒɑ:r][ɪz][ə; eɪ] [fə'mɪliər] [dɪ'vaɪs] [tu:; tə] [ki:p] [ˈkʊkɪz]  
**A piece of cut apple in the cookie jar is a familiar device to keep cookies**  
一个 片 的 切 苹果 在 这 曲奇饼 罐 是 一个 熟悉的 设备 到 保持 曲奇饼  
[frʌm; frəm] [ˈdraɪɪŋ] [aʊt] [ˈkwɪkli] .  
**from drying out quickly .**  
从 烘干 出去 迅速地 .

在饼干罐里放一块切好的苹果是防止饼干快速变干的常用方法。

[ði:z] [ˈæpəl,sɔ:s] [ˈkʊkɪz] [hæv; həv][ðə; ði] [ˈmɔɪstər] [ænd; ənd][fru:t][ˈfleɪvər] [bɪlt] [ɪn] .  
**These applesauce cookies have the moisture and fruit flavor built in .**  
这些 苹果酱 曲奇饼 有 这 水分 和 水果 味道 建造 在 .

这些苹果酱饼干本身就带有水分和水果香味。

[ˈæpəl,sɔ:s] [dra:p] [ˈkʊkɪz]  
**Applesauce drop cookies**  
苹果酱 降低 曲奇饼

苹果酱曲奇

½ [kʌp][fæt]  
**½ cup fat**  
½ 杯子 胖的

半杯脂肪

[wʌn][kʌp] [ˈfʊgər]  
**1 cup sugar**  
1 杯子 糖

杯糖

[wʌn] [eg]  
**1 egg**  
1 蛋

1个鸡蛋

1¾ [kʌps] [ˈsɪftɪd] [ˈflaʊər]  
**1¾ cups sifted flour**  
1¾ 杯子 筛过的 面粉

1¾ 杯过筛面粉

½ [ˈti:spu:n] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdər]  
**½ teaspoon baking powder**  
½ 茶匙 烘烤 粉末

½茶匙泡打粉

[wʌn] ['ti:spu:n] ['soʊdə]  
1 teaspoon soda  
1 茶匙 苏打

1茶匙苏打水

½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]  
½ teaspoon salt  
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[wʌn] ['ti:spu:n] ['sɪnəmən]  
1 teaspoon cinnamon  
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

½ ['ti:spu:n] [kloʊvz]  
½ teaspoon cloves  
½ 茶匙 丁香

½茶匙丁香

½ ['ti:spu:n] ['nʌtmeg]  
½ teaspoon nutmeg  
½ 茶匙 肉豆蔻

半茶匙肉豆蔻

½ [kʌp] ['si:dləs] ['reɪzɪnz]  
½ cup seedless raisins  
½ 杯子 无籽 葡萄干

半杯无籽葡萄干

[wʌn][kʌp] [kwɪk] - ['kʊkɪŋ] [roʊld] [oʊts]  
1 cup quick - cooking rolled oats  
1 杯子 快的 - 烹饪 滚动 燕麦

杯快熟燕麦片

[wʌn][kʌp] ['æpəl,sɔ:s]  
1 cup applesauce  
1 杯子 苹果酱

杯苹果酱

[kri:m] [tə'geðər] [fæt][ænd; ənd] ['ʃʊgər] ; [stɜ:r][ɪn][ðə; ði] [eg] .  
Cream together fat and sugar ; stir in the egg .  
奶油 一起 胖的 和 糖 ; 搅拌 在 这 蛋 .

将油脂和糖搅打均匀；拌入鸡蛋。

[sɪft] [tə'geðər] ['flaʊər] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , ['soʊdə] , [sɔ:lt] , ['sɪnəmən] , [kloʊvz] , ['nʌtmeg] .  
Sift together flour , baking powder , soda , salt , cinnamon , cloves , nutmeg .  
筛 一起 面粉 , 烘烤 粉末 , 苏打 , 盐 , 肉桂 , 丁香 , 肉豆蔻 .

将面粉、泡打粉、小苏打、盐、肉桂、丁香、肉豆蔻一起过筛。

[mɪks][ɪn]['reɪzɪnz][ænd; ənd] [roʊld] [oʊts] .  
Mix in raisins and rolled oats .  
混合 在 葡萄干 和 滚动 燕麦 .

拌入葡萄干和燕麦片。

[,eɪ di: 'di:][tu:; tə] [kri:md] ['mɪkstər][ɪn] [θri:] ['pɔ:ʃənz] ['ɔ:ltərnətli] [wɪð; wɪθ] ['æpəl,sɔ:s] [ɪn] [tu:]  
Add to creamed mixture in three portions alternately with applesauce in two  
添加 到 奶油 混合物 在 三 部分 交替 和 苹果酱 在 二

['pɔ:ʃənz] .  
portions .  
部分 .

将奶油混合物分三次加入，苹果酱分两次加入，交替进行。

[bi:t] [wel] .  
**Beat well** .  
打出色地 .

打得好。

[dra:p] [doʊ] [baɪ] ['ti:spu:n,fʊl] ['ɑ:ntə] [gri:st] ['beɪkɪŋ] [ʃi:ts] .  
**Drop dough by teaspoonfuls onto greased baking sheets** .  
降低 面团 经过 茶匙 到 涂油 烘烤 纸张 .

用茶匙将面团舀到涂了油的烤盘上。

[beɪk] [æt; ət] 375° [ef] . ( ['mɑ:dərət] ['ʌv(ə)n] ) [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .  
**Bake at 375° F . ( moderate oven ) about 15 minutes** .  
烤 在 375° F . ( 缓和 烤箱 ) 关于 - 分钟 .

在 375°F（中等温度）下烘烤约 15 分钟。

[meɪks] [ə'baʊt][θri:]['dʌz(ə)n] ['kʊkɪz] .  
**Makes about 3 dozen cookies** .  
制作 关于 3 打 曲奇饼 .

大约可以做36块饼干。

['æpəl,sɔ:s] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] ['kʊkɪz]  
**Applesauce refrigerator cookies**  
苹果酱 冰箱 曲奇饼

苹果酱冰箱饼干

<sup>3</sup>/<sub>4</sub> [kʌp][fæt]  
**<sup>3</sup>/<sub>4</sub> cup fat**  
<sup>3</sup>/<sub>4</sub> 杯子 胖的

<sup>3</sup>/<sub>4</sub> 杯脂肪

[wʌŋ][kʌp] ['ʃʊgər]  
**1 cup sugar**  
1 杯子 糖

杯糖

[wʌŋ] [eg]  
**1 egg**  
1 蛋

1个鸡蛋

2½ [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊər]  
**2½ cups sifted flour**  
<sup>2</sup>/<sub>2</sub> 杯子 筛过的 面粉

2.5 杯过筛面粉

<sup>1</sup>/<sub>2</sub> ['ti:spu:n] ['soʊdə]  
**<sup>1</sup>/<sub>2</sub> teaspoon soda**  
<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 茶匙 苏打

半茶匙苏打水

<sup>1</sup>/<sub>4</sub> ['ti:spu:n] [sɔ:lt]  
**<sup>1</sup>/<sub>4</sub> teaspoon salt**  
<sup>1</sup>/<sub>4</sub> 茶匙 盐

<sup>1</sup>/<sub>4</sub>茶匙盐

<sup>1</sup>/<sub>2</sub> ['ti:spu:n] ['sɪnəmən]  
**<sup>1</sup>/<sub>2</sub> teaspoon cinnamon**  
<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 茶匙 肉桂

<sup>1</sup>/<sub>2</sub>茶匙肉桂

<sup>1</sup>/<sub>4</sub> ['ti:spu:n] [kloʊvz]  
**<sup>1</sup>/<sub>4</sub> teaspoon cloves**  
<sup>1</sup>/<sub>4</sub> 茶匙 丁香

<sup>1</sup>/<sub>4</sub>茶匙丁香

½ [kʌp] [tʃɑ:pt] [nʌts]  
**½ cup chopped nuts**  
½ 杯子 切碎 坚果

半杯碎坚果

½ [kʌp] ['æpəl,sɔ:s]  
**½ cup applesauce**  
½ 杯子 苹果酱

半杯苹果酱

[kri:m] [tə'geðər] [fæt][ænd; ənd] ['ʃʊgər] ; [stɜ:r][ɪn][ðə; ði] [eg] .  
**Cream together fat and sugar ; stir in the egg .**  
奶油 一起 胖的 和 糖 ； 搅拌 在 这 蛋 。

将油脂和糖搅打均匀；拌入鸡蛋。

[sɪft] [tə'geðər] ['flaʊər] , ['soʊdə] , [sɔ:lt] , ['sɪnəmən] , [ænd; ənd] [kloʊvz] .  
**Sift together flour , soda , salt , cinnamon , and cloves .**  
筛 一起 面粉 ， 苏打 ， 盐 ， 肉桂 ， 和 丁香 。

将面粉、小苏打、盐、肉桂和丁香一起过筛。

[mɪks][ɪn] [nʌts] .  
**Mix in nuts .**  
混合 在 坚果 。

拌入坚果。

[eɪ di: 'di:][tu:; tə] [kri:md] ['mɪkstʃər][ɪn] [θri:] ['pɔ:ʃənz] ['ɔ:ltərnətli] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['æpəl,sɔ:s] [ɪn] [tu:]  
**Add to creamed mixture in three portions alternately with the applesauce in two**  
添加 到 奶油 混合物 在 三 部分 交替 和 这 苹果酱 在 二  
['pɔ:ʃənz] .  
**portions .**  
部分 。

将奶油混合物分三次加入，苹果酱分两次加入，交替进行。

[fɔ:rm][ɪn]tu:][roʊlz] ; [ræp] [ɪn] [wækst] ['peɪpər][ænd; ənd] [tʃɪl] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtər] .  
**Form into rolls ; wrap in waxed paper and chill in refrigerator .**  
形式 进入 卷 ； 裹 在 打蜡 纸 和 寒意 在 冰箱 。

揉成卷状；用蜡纸包裹，放入冰箱冷藏。

[slɑ:s] ['θɪnli] .  
**Slice thinly .**  
片 薄薄的 。

切成薄片。

[beɪk] [ɑ:n] [gri:st] ['beɪkɪŋ] [ʃi:ts] [æt; ət] 375° [ef] . ( ['mɑ:dəreɪt] ['ʌv(ə)n] ) - [tu:; tə] - ['mɪnɪts] .  
**Bake on greased baking sheets at 375° F . ( moderate oven ) 10 to 15 minutes .**  
烤 在 涂油 烘烤 纸张 在 375° F 。（ 缓和 烤箱 ） - 到 - 分钟 。

在涂油的烤盘上，以 375°F（中等温度）烘烤 10 至 15 分钟。

[meɪks] [ə'baʊt][faɪv][dʌz(ə)n] ['kʊkɪz] . -  
**Makes about 5 dozen cookies . 12**  
制作 关于 5 打 曲奇饼 。

大约可以做5打饼干。12

['tʃɔ:klət] ['æpəl,sɔ:s] [bɑ:z]  
**Chocolate applesauce bars**  
巧克力 苹果酱 酒吧

巧克力苹果酱棒

[tu:'tu:] [skwer] ( [tu:'tu:] ['aʊnsɪz] ) [ʌn'swi:tnd] ['tʃɔ:klət]  
**2 squares ( 2 ounces ) unsweetened chocolate**  
2 正方形 （ 2 盎司 ） 无糖 巧克力

2块（2盎司）无糖巧克力

½ [kʌp][fæt]  
**½ cup fat**  
½ 杯子 胖的

半杯脂肪

[wʌn][kʌp][ˈʃʊɡər]  
**1 cup sugar**  
1 杯子 糖

杯糖

[tu:ˈtu:] [egz] , [ˈslaɪtli] [ˈbi:tən]  
**2 eggs , slightly beaten**  
2 鸡蛋 , 轻微地 被打败

2个鸡蛋，略微打散

[wʌn][kʌp] [ˈæpəl,sɔ:s]  
**1 cup applesauce**  
1 杯子 苹果酱

杯苹果酱

1¼ [kʌps] [ˈsɪftɪd] [ˈflaʊər]  
**1¼ cups sifted flour**  
1¼ 杯子 筛过的 面粉

1¼ 杯过筛面粉

½ [ˈti:spu:n] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdər]  
**½ teaspoon baking powder**  
½ 茶匙 烘烤 粉末

½茶匙泡打粉

½ [ˈti:spu:n] [ˈsoʊdə]  
**½ teaspoon soda**  
½ 茶匙 苏打

半茶匙苏打水

½ [ˈti:spu:n] [sɔ:lt]  
**½ teaspoon salt**  
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

¼ [ˈti:spu:n] [kloʊvz]  
**¼ teaspoon cloves**  
¼ 茶匙 丁香

¼茶匙丁香

¼ [ˈti:spu:n] [ˈnʌtmeg]  
**¼ teaspoon nutmeg**  
¼ 茶匙 肉豆蔻

¼茶匙肉豆蔻

½ [ˈti:spu:n] [ˈsɪnəməŋ]  
**½ teaspoon cinnamon**  
½ 茶匙 肉桂

½茶匙肉桂

½ [kʌp] [tʃɑ:pt] [nʌt] [mi:ts]  
**½ cup chopped nut meats**  
½ 杯子 切碎 坚果 肉类

半杯切碎的坚果仁

[melt] [ˈtʃɔ:klət] [ænd; ənd][fæt] [təˈgeðər] [ˈoʊvər][hɑ:t][ˈwɔ:tər] .  
**Melt chocolate and fat together over hot water .**  
融化 巧克力 和 胖的 一起 超过 热的 水 .

将巧克力和油脂一起隔水融化。

[ku:l] ['slartli] .  
**Cool slightly** .  
凉爽的 轻微地 .

稍微冷却一下。

[blend][ɪn][ˈʊgər] , [egz] , [ænd; ənd] ['æpəl,sɔ:s] .  
**Blend in sugar , eggs , and applesauce** .  
混合 在 糖 , 鸡蛋 , 和 苹果酱 .

加入糖、鸡蛋和苹果酱搅拌均匀。

[sɪft] [tə'geðər] [ðə; ði][ˈflaʊər] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , ['səʊdə] , [sɔ:lt] , [ænd; ənd][ˈspaɪsɪz] .  
**Sift together the flour , baking powder , soda , salt , and spices** .  
筛 一起 这 面粉 , 烘烤 粉末 , 苏打 , 盐 , 和 香料 .

将面粉、泡打粉、小苏打、盐和香料一起过筛。

[,ei di: 'di:][tu:; tə][fɜ:rst]['mɪkstʃər] .  
**Add to first mixture** .  
添加 到 第一的 混合物 .

加入到第一份混合物中。

[stɜ:rɪ][ɪn][ðə; ði][nʌt] [mi:ts] .  
**Stir in the nut meats** .  
搅拌 在 这 坚果 肉类 .

拌入坚果仁。

[spred] [ðə; ði][ˈbætər][ɪn] [tu:] [gri:st] [eɪt] - [ɪntʃ] [skwer] [pænz] .  
**Spread the batter in two greased 8 - inch square pans** .  
传播 这 连击 在 二 涂油 8 - 英寸 正方形 平底锅 .

将面糊倒入两个抹了油的 8 英寸方形烤盘中。

[beɪk] [æt; ət] 350° [ef] . ( ['mɑ:dərət] ['ʌv(ə)n] ) - [tu:; tə] - ['mɪnɪts] .  
**Bake at 350° F . ( moderate oven ) 30 to 40 minutes** .  
烤 在 350° F . ( 缓和 烤箱 ) - 到 - 分钟 .

在 350°F（中等温度）下烘烤 30 至 40 分钟。

[ku:l] [ɪn][pæn] ; [ðen] [kʌt][ˈɪntu:][θri:][ˈdʌz(ə)n] [smɔ:l] [ ba:z ] .  
**Cool in pan ; then cut into 3 dozen small bars** .  
凉爽的 在 平底锅 ; 然后 切 进入 3 打 小的 酒吧 .

在平底锅中冷却；然后切成 36 块小条。

['æplz] [ɪn] [dɪ'zɜ:rts]  
**APPLES IN DESSERTS**  
苹果 在 甜点

甜点中的苹果

[wen] [,aɪ 'ti:] [kʌmz] [tu:; tə] [dɪ'zɜ:rts] , ['æplz] [ɑ:r; ər][ɪn][ðer; ðər]['glɔ:ri] ,  
**When it comes to desserts , apples are in their glory** ,  
什么时候 它 来 到 甜点 , 苹果 是 在 他们的 荣耀 ,

说到甜点，苹果绝对是首选。

[ænd; ənd][ðə; ði] [kʊk] [kæen; kən][ˈɔ:lweɪz][faɪnd][ə; eɪ] [wei] [tu:; tə] [prɪ'per] [ðem; ðəm][ðæt] [fɪts] [raɪt] [ɪn]  
**and the cook can always find a way to prepare them that fits right in**  
和 这 厨师 能 总是 寻找 一个 方式 到 准备 他们 那 适合 正确的 在

[wɪð; wɪθ][hɜ:r; hər][plænz] .  
**with her plans** .  
和 她 计划 .

厨师总能找到办法将它们烹制成符合自己计划的菜肴。

[ʃiː, ʃi][kæn; kən] [meɪk] [dɪˈzɜːrts] [wɪð; wɪθ] ['æplz] [rɔː] [ɔːr] [kʊkt] , ['æpəl,sɔːs] , [dʒuːs] , [ɔːr] [kænd]  
**She can make desserts with apples raw or cooked , applesauce , juice , or canned**  
她 能 制作 甜点 和 苹果 生的 或者 煮熟 , 苹果酱 , 汁 , 或者 罐装  
['slaɪsɪz] .  
**slices** .  
切片 .

她可以用生苹果、熟苹果、苹果酱、苹果汁或罐装苹果片制作甜点。

[ˈæp(ə)l] [dɪˈzɜːrts] [kæn; kən][biː; bi][hɔːt][ɔːr][kʊld] . . . [kwɪk] [tuː; tə] [fɪks] , [ɔːr][taɪm] - [kən'suːmɪŋ]  
**Apple desserts can be hot or cold . . . quick to fix , or time - consuming**  
苹果 甜点 能 是 热的 或者 寒冷的 . . . 快的 到 使固定 , 或者 时间 - 消费  
[bʌt; bət] [wel] [wɜːrθ] [,aɪ 'tiː] .  
**but well worth it** .  
但 出色地 值得 它 .

苹果甜点可以是热的，也可以是冷的.....制作起来可能很快，也可能很费时，但绝对值得。

[ˈresəpɪz] ['ɡɪv(ə)n] [hɪr] [prəˈvaɪd][ɪɡ'zæmpəlz][ʌv; əv][ðə; ði] ['meni] [weɪz] [ʌv; əv] ['tɑːpɪŋ] [ɔːf][ðə; ði] [miːl]  
**Recipes given here provide examples of the many ways of topping off the meal**  
食谱 给定 这里 提供 示例 的 这 许多 方式 的 配料 离开 这 一顿饭  
[wɪð; wɪθ] ['æplz] .  
**with apples** .  
和 苹果 .

这里提供的食谱展示了用苹果为餐点锦上添花的多种方法。

[beɪkt] ['æplz]  
**Baked apples**  
烘焙 苹果

烤苹果

[kɔːr] ['æplz] [wɪˈðaʊt] ['kʌtɪŋ] [θruː] [ðə; ði] ['blɑːsəm] [end] .  
**Core apples without cutting through the blossom end** .  
核 苹果 没有 切割 通过 这 开花 结尾 .

去除苹果核，但不要切断花蒂。

[per] ['æplz] [wʌn] - [θɜːrd][ʌv; əv][ðə; ði] [wei] [daʊn] .  
**Pare apples one - third of the way down** .  
削减 苹果 一 - 第三 的 这 方式 向下 .

将苹果削去三分之一的皮。

[pleɪs] ['æplz] [ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .  
**Place apples in a baking dish** .  
地方 苹果 在 一个 烘烤 盘子 .

将苹果放入烤盘中。

['sprɪŋk(ə)l][ðə; ði][hoʊlz] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ][sɔːlt] , [ænd; ənd][,eɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʊgər][tuː; tə] [iːt]  
**Sprinkle the holes lightly with salt , and add 1 tablespoon sugar to each**  
撒 这 孔 轻轻 和 盐 , 和 添加 1 汤匙 糖 到 每个  
[ˈæp(ə)l] .  
**apple** .  
苹果 .

在苹果的孔洞里轻轻撒上盐，每个苹果加入 1 汤匙糖。

[tɑːp][wɪð; wɪθ] ['teɪbl] [fæt][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] ['ʊgər] ['oʊvər] [peəd] ['pɔːrʃ(ə)n][ʌv; əv] ['æplz] . -  
**Top with table fat and sprinkle sugar over pared portion of apples . 13**  
顶部 和 桌子 胖的 和 撒 糖 超过 精简 部分 的 苹果 . -

在削皮的苹果上淋上食用油，再撒上糖。13

[pɔːr] [ɪ'nʌf] ['wɔːtər][ɪn] ['bɔːtəm] [ʌv; əv] [dɪʃ] [tuː; tə] [kiːp] ['æplz] [frʌm; frəm] ['stɪkɪŋ] .  
**Pour enough water in bottom of dish to keep apples from sticking** .  
倒 足够的 水 在 底部 的 盘子 到 保持 苹果 从 粘性 .

在盘子底部倒入足够的水，防止苹果粘连。

[beɪk] [ʌn'klʌvəd] [æ; ət] 400° [ef] . ( [hɑ:t] ['ʌv(ə)n] ) [ə'baʊt][wʌn] ['aʊər] , [ɔ:r][ʌn'tɪl] ['æplz] [ɑ:r; ər] ['tendər] .  
**Bake uncovered at 400° F . ( hot oven ) about 1 hour , or until apples are tender .**  
 烤 裸露 在 400° F . ( 热的 烤箱 ) 关于 1 小时 , 或者 直到 苹果 是 投标 .  
 在 400°F (高温烤箱) 下烘烤约 1 小时, 或直至苹果变软, 期间无需盖盖子。

[fɔ:r; fər] variety1 .  
**For** **variety1** .  
 为了 variety1 .

为了多样化。

[fɪl] [ðə; ði] ['æplz] [wið; wiθ] [tʃɑ:pʌt] [freʃ] ['krænberiz] [ænd; ənd] [beɪk] . [tu:'tu:] .  
**Fill the apples with chopped fresh cranberries and bake . 2 .**  
 充满 这 苹果 和 切碎 新鲜的 蔓越莓 和 烤 . 2 .

1. 将苹果填入切碎的新鲜蔓越莓，然后烘烤。

[fɪl] ['sentʌz, 'senʌz][wɪð; wɪθ] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l].  
**Fill**      **centers**      **with**      **crushed**      **pineapple**.  
 充满          中心                  和                  碎                  菠萝.

在中心填入碎菠萝。

['æftər] ['beɪkɪŋ] , [tɑ:p] ['æplz] [wɪð; wɪθ] ['mɑ:rʃməloʊz] [ænd; ɐnd] [rɪ'tʌ:rn] [tu:; tə] ['ʌv(ə)n] [fɔ:r; fər] [ə; eɪ] [fju:]  
After baking , top apples with marshmallows and return to oven for a few  
 后 烘烤 , 顶部 苹果 和 棉花糖 和 返回 到 烤箱 为了 一个 很少  
 ['mɪnɪts] . [θri:] .  
minutes . 3 .  
 分钟 . 3 .

烤好后，在苹果上放上棉花糖，再放回烤箱烤几分钟。3.

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['tɑːpɪŋ] [ʌv; əv] [kriːm] [tʃiːz] [ 'sɒfənd ] [wɪð; wɪθ] [kriːm] [ænd; ənd] ['biːtn] [ʌn'tɪl]

Serve with a topping of cream cheese softened with cream and beaten until

服务 和 一个 配料 的 奶油 奶酪 软化 和 奶油 和 被打败 直到

[ˈflʌfi] .

fluffy .

蓬松的 .

淋上用鲜奶油软化并打发至蓬松的奶油奶酪即可。

['æp(ə)l] - [tʃi:z] [dɪ'zɜ:rt]  
**Apple - cheese dessert**  
苹果 - 奶酪 甜点  
 苹果奶酪甜点

[faɪv][kʌps][ˈæp(ə)l][ˈslaɪsɪz] ( [peəd] )  
5 cups apple slices ( pared )  
 5 杯子 苹果 切片 ( 精简 )

杯苹果片（去皮）

[wʌn] ['teɪblspu:n] ['lemən][dʒu:s]  
**1** **tablespoon** **lemon** **juice**  
 1 汤匙 柠檬 汁  
 1汤匙柠檬汁

¾ [kʌp] ['ʃʊɡər]  
¾ **cup** **sugar**  
¾ 杯子 糖

|   |                 |                 |
|---|-----------------|-----------------|
| ¼ | [ˈti:spu:n]     | [ˈsɪnəmən]      |
| ¼ | <b>teaspoon</b> | <b>cinnamon</b> |
| ¼ | 茶匙              | 肉桂              |

¼茶匙肉桂

½ [kʌp] ['sɪftɪd] ['flaʊə]  
½ **cup sifted flour**  
½ 杯子 筛过的 面粉

半杯过筛面粉

¼ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]  
¼ **teaspoon salt**  
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

¼ [kʌp] ['teɪbl] [fæt]  
¼ **cup table fat**  
¼ 杯子 桌子 胖的

¼ 杯食用脂肪

⅔ [kʌp] ['greɪtɪd] [tʃi:z]  
⅔ **cup grated cheese**  
⅔ 杯子 磨碎的 奶酪

⅔ 杯磨碎的奶酪

[fɪl] [paɪ][pæn][ɔ:r] ['ʃæləʊ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['æplz] ;  
**Fill pie pan or shallow baking dish with apples ;**  
充满 馅饼 平底锅或者 浅的 烘烤 盘子 和 苹果 ;

将苹果放入馅饼盘或浅烤盘中；

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ]['lemən][dʒu:s][ænd; ənd] ¼ [kʌp][ʌv; əv][ðə; ðɪ] ['ʃʊgər] .  
**sprinkle with lemon juice and ¼ cup of the sugar .**  
撒 和 柠檬 汁 和 ¼ 杯子 的 这 糖 .

撒上柠檬汁和1/4杯糖。

[mɪks] ['sɪnəmən] , ['flaʊə] , [sɔ:lt] , [ænd; ənd][ðə; ðɪ] [ʌðər] ½ [kʌp] ['ʃʊgər] .  
**Mix cinnamon , flour , salt , and the other ½ cup sugar .**  
混合 肉桂 , 面粉 , 盐 , 和 这 其他 ½ 杯子 糖 .

将肉桂粉、面粉、盐和另外半杯糖混合。

[kʌt] [ɪn][fæt][ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər][ɪz]['grænjələr] .  
**Cut in fat until mixture is granular .**  
切 在 胖的 直到 混合物 是 粒状 .

用切法将脂肪切入混合物中，直到混合物呈颗粒状。

[stɜ:r][ɪn] [tʃi:z] .  
**Stir in cheese .**  
搅拌 在 奶酪 .

拌入奶酪。

[spred] ['oʊvər] ['æplz] .  
**Spread over apples .**  
传播 超过 苹果 .

涂抹在苹果上。

[beɪk] [æt; ət] 350° [ef] . ( ['mɑ:dərət] ['ʌv(ə)n] ) [ʌn'tɪl] ['æplz] [ɑ:r; ər][t'tendər] — [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .  
**Bake at 350° F . ( moderate oven ) until apples are tender — about 40 minutes .**  
烤 在 350° F . ( 缓和 烤箱 ) 直到 苹果 是 投标 — 关于 - 分钟 .

在 350°F（中等温度）下烘烤，直到苹果变软——大约 40 分钟。

[ku:l] [brɪ'fɔ:r] ['kʌtɪŋ] [tu:; tə] [sɜ:rv] .  
**Cool before cutting to serve .**  
凉爽的 前 切割 到 服务 .

冷却后切块食用。

[sɜ:rv] [wɪð; wɪθ][pleɪn] [kri:m] [ɔ:r][aɪs] [kri:m] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .  
**Serve with plain cream or ice cream , if desired .**  
服务 和 清楚的 奶油 或者 冰 奶油 , 如果 想要的 .

可根据个人喜好搭配鲜奶油或冰淇淋食用。

[sɪks] ['sɜːvɪŋz] .  
Six servings .  
六 份量 .

六人份。

[dɪ'zɜːrt] ['æp(ə)l][ˈslaɪsɪz]  
Dessert apple slices  
甜点 苹果 切片

甜点苹果片

[slaɪs] [peəd] ['æp(ə)l][ˈkwɔːrtərz] .  
Slice pared apple quarters .  
片 精简 苹果 四分之一 .

将削皮的苹果切成四瓣。

[pʊt][ˈslaɪsɪz][ˈɪntuː][pæn][ænd; ənd][,eɪ diː 'diː] [rɪnʌf] ['wɔːtər][tuː; tə][hæf][ˈkʌvər] ['æplz] .  
Put slices into pan and add enough water to half cover apples .  
放 切片 进入 平底锅 和 添加 足够的 水 到 一半 覆盖 苹果 .

将苹果片放入锅中，加水至没过苹果一半。

[,eɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] [greɪnz] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][tuː'tuː][tuː; tə][fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [fɔːr; fər]  
Add a few grains of salt and 2 to 4 tablespoons of sugar for  
添加 一个 很少 谷物 的 盐 和 2 到 4 汤匙 的 糖 为了  
[iːtʃ] ['æp(ə)l] [juːst] .  
each apple used .  
每个 苹果 用过的 .

每使用一个苹果，加入几粒盐和 2 至 4 汤匙糖。

[pʊt][ðə; ði][ˈkʌvər][ɑːn][ænd; ənd] [kʊk] ['dʒentli][ʌn'tɪl] ['æplz] [ɑːr; ər]['tendər] — - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .  
Put the cover on and cook gently until apples are tender — 20 to 30 minutes .  
放 这 覆盖 在 和 厨师 轻轻地 直到 苹果 是 投标 — - 到 - 分钟 .

盖上盖子，小火慢煮至苹果变软——20至30分钟。

[sɜːrv] [tʃɪld] , [pleɪn][ɔːr][wɪð; wɪθ] [kriːm] .  
Serve chilled , plain or with cream .  
服务 冷藏 , 清楚的 或者 和 奶油 .

冷藏后直接食用或搭配奶油食用。

[ɔːr] , [beɪk] [sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði] [dreɪnd] ['slaɪsɪz][ɪn] ['kʌstərd] ( [piː] . - ) . -  
Or , bake some of the drained slices in custard ( p . 15 ) . 14  
或者 , 烤 一些 的 这 排水 切片 在 蛋奶冻 ( p . - ) . -

或者，将沥干水分的切片放入蛋奶沙司中烘烤（第15页）。<sup>14</sup>

['æp(ə)l][paɪ]  
Apple pie  
苹果 馅饼

苹果派

[sɪks] ['miːdiəm] - [saɪz][tɑːrt] ['æplz] , ['kwɔːrtərd]  
6 medium - size tart apples , quartered  
6 中等的 - 尺寸 酸 苹果 , 四分

6个中等大小的酸苹果，切成四瓣

<sup>3</sup>/<sub>4</sub> [tuː; tə][wʌn][kʌp] ['ʃʊgər]  
<sup>3</sup>/<sub>4</sub> to 1 cup sugar  
<sup>3</sup>/<sub>4</sub> 到 1 杯子 糖

<sup>3</sup>/<sub>4</sub> 到 1 杯糖

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]  
1 teaspoon cinnamon  
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

[wʌn] ['ti:spu:n] [sɔ:lt]  
**1    teaspoon   salt**  
1            茶匙        盐

1茶匙盐

[tu:'tu:] ['teɪbəl,spu:nz] ['teɪbl] [fæt]  
**2    tablespoons   table   fat**  
2            汤匙            桌子    胖的

2汤匙食用油

[ˈpeɪstri][fɔːr; fər][naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ]  
**Pastry    for    9    -   inch   pie**  
糕点        为了        9        -    英寸    馅饼

9英寸馅饼的酥皮

[per] , [kɔːr] , [ænd; ənd][slaɪs][ðə; ði] ['æplz] .  
**Pare , core , and slice the apples .**  
削减 ,    核 ,        和        片        这        苹果 .

将苹果削皮、去核、切片。

[laɪn] [ə; eɪ][ˈpaɪ,pæn][wɪð; wɪθ][ˈpeɪstri] .  
**Line a piepan with pastry .**  
线    一个    馅饼盘        和        糕点 .

在馅饼盘里铺上酥皮。

[pleɪs] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] ['æplz] ['oʊvər][ðə; ði] ['bɑ:təm] ; ['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['mɪkstʃər] [ʌv; əv][ðə; ði]  
**Place a layer of apples over the bottom ; sprinkle with a mixture of the**  
地方    一个    层        的        苹果        超过        这        底部        ;        撒            和        一个        混合物        的        这  
[ˈʃʊgər] ,  
**sugar ,**  
糖 ,

在底部铺一层苹果；撒上糖混合物，

['sɪnəmən] , [ænd; ənd][sɔ:lt] .  
**cinnamon , and salt .**  
肉桂 ,        和        盐 .

肉桂和盐。

[dɔ:t][wɪð; wɪθ][fæt] .  
**Dot with fat .**  
点        和        胖的 .

点上脂肪。

[rɪ'pi:t] [ʌn'tɪl] [ɔ:l] [ɪn'ɡri:diənts] [ɑ:r; ər] [ju:st] .  
**Repeat until all ingredients are used .**  
重复        直到    全部        原料        是        用过的 .

重复以上步骤直至所有材料用完。

[ˈkʌvər] [wɪð; wɪθ][ˈpeɪstri] [ðæt] [hæz; həz][ə; eɪ] [fju:] [slɪts][ɪn][ðə; ði] ['sentər][soʊ] [sti:m] [kæn; kən] [ɪ'skeɪp] ;  
**Cover with pastry that has a few slits in the center so steam can escape ;**  
覆盖        和        糕点        那        有        一个    很少    缝隙    在        这        中心        所以        蒸汽        能        逃脱        ;  
[si:l] ['edʒəz, 'edʒɪz] .  
**seal edges .**  
海豹        边缘        .

用中间开几个小口的酥皮盖住，以便蒸汽逸出；封好边缘。

[beɪk] [æt; ət] 425° [ef] . ( [hɑ:t][ʌv(ə)n] ) - [tu:; tə] - ['mɪnɪts] ,  
**Bake at 425° F . ( hot oven ) 40 to 50 minutes ,**  
烤        在        425°    F . (    热的        烤箱        ) -        到        -        分钟        ,

在华氏425度（高温烤箱）下烘烤40至50分钟。

[ɔːr][ʌn'tɪl]   [ˈæplz]   [ɑːr; ər][ˈtendər][ænd; ənd] [krʌst] [ɪz] [wel] -   [braʊn]   .  
**or until apples are tender and crust is well - browned** .  
或者 直到   苹果   是   投标   和   地壳   是 出色地 -   棕色   .  
或者直到苹果变软，果皮呈深褐色。

[frentʃ]   [ˈæp(ə)l][paɪ] .  
**French apple pie** .  
法语   苹果   馅饼 .

法式苹果派。

[mɪks][wʌn][kʌp]   ['siːdləs]   ['reɪzɪnz][wɪð; wɪθ][ðə; ði]   [ˈæplz]   [ænd; ənd] [rɪ'duːs] [ðə; ði] ['ʊgər] [tuː; tə] ½ [kʌp] .  
**Mix 1 cup seedless raisins with the apples and reduce the sugar to ½ cup** .  
混合   1   杯子   无籽   葡萄干   和   这   苹果   和   减少   这   糖   到   ½   杯子 .  
将 1 杯无籽葡萄干与苹果混合，并将糖减至 ½ 杯。

[tuː; tə][frɔːst] ,  
**To frost** ,  
到   霜 ,

结霜，

[mɪks] ½ [kʌp]   [kən'fekʃənəz] - ['ʊgər] [wɪð; wɪθ][tuː'tuː]   ['tiːspuːn]   [ˈwɔːtər][ænd; ənd] [sprɛd] ['oʊvər][tɑːp]  
**mix ½ cup confectioners' sugar with 2 teaspoons water and spread over top**  
混合   ½   杯子   糖果商 -   糖   和   2   茶匙   水   和   传播   超过   顶部  
[krʌst] [ʌv; əv] [kuːld] [paɪ] .  
**crust of cooled pie** .  
地壳   的   冷却   馅饼 .  
将 ½ 杯糖粉与 2 茶匙水混合，然后涂抹在冷却后的馅饼皮上。

[ˈæp(ə)l][ˌtæpi'oukə]  
**Apple tapioca**  
苹果   木薯

苹果木薯

[tuː'tuː] ['miːdiəm] - [saɪz]   [ˈæplz]  
**2 medium - size apples**  
2   中等的 -   尺寸   苹果

2个中等大小的苹果

½ [kʌp] ['ʊgər]  
**½ cup sugar**  
½   杯子   糖

半杯糖

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]  
**¼ teaspoon salt**  
¼   茶匙   盐

¼茶匙盐

[tuː'tuː] [kʌps] [ˈwɔːtər]  
**2 cups water**  
2   杯子   水

杯水

[tuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [kwɪk] -   ['kʊkɪŋ]   [ˌtæpi'oukə]  
**2 tablespoons quick - cooking tapioca**  
2   汤匙   快的 -   烹饪   木薯

2汤匙速溶木薯粉

[ˈnʌtmeg] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd]  
**Nutmeg , if desired**  
肉豆蔻 , 如果   想要的

如果需要，可以加些肉豆蔻。

[pɜr] [ænd; ənd][slɑs] ['æplz] .  
**Pare and slice apples** .  
削減 和 片 苹果 .

将苹果削皮切片。

[eɪ di: 'di:] ['ʊgər] [ænd; ənd][sɔ:lt][tu:; tə][ðə; ði]['wɔ:tər] ; [pʊt]['oʊvər] [hi:t] [ænd; ənd][stɜ:r][ʌn'tɪl] ['ʊgər] [ɪz]  
**Add sugar and salt to the water ; put over heat and stir until sugar is dissolved** .  
添加 糖 和 盐 到 这 水 ; 放 超过 热 和 搅拌 直到 糖 是 溶解 .

将糖和盐加入水中；加热并搅拌至糖溶解。

[eɪ di: 'di:] ['æplz] [ænd; ənd]['kʌvər][ðə; ði][pæn] .  
**Add apples and cover the pan** .  
添加 苹果 和 覆盖 这 平底锅 .

加入苹果，盖上锅盖。

[kʊk] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] ['æplz] [ɑ:r; ər][dʒʌst]['tendər] — [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .  
**Cook slowly until apples are just tender — about 15 minutes** .  
厨师 缓慢地 直到 苹果 是 只是 投标 — 关于 - 分钟 .

慢火煮至苹果变软——大约15分钟。

['kerfəli] [stɜ:r][ɪn][,tæpi'oʊkə] , [ænd; ənd] [kən'tɪnju:] ['kʊkɪŋ] [ə; eɪ][fju:] ['mɪnɪts] [ʌn'tɪl][,tæpi'oʊkə][ɪz]  
**Carefully stir in tapioca , and continue cooking a few minutes until tapioca is transparent** .  
小心 搅拌 在 木薯 , 和 继续 烹饪 一个 很少 分钟 直到 木薯 是 透明的 .

小心地拌入木薯粉，继续煮几分钟，直到木薯粉变得透明。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] ['nʌtmeg] [ænd; ənd] [sɜ:rv] [wɪð; wɪθ][pleɪn][ɔ:r] [wɪpt] [kri:m] .  
**Sprinkle with nutmeg and serve with plain or whipped cream** .  
撒 和 肉豆蔻 和 服务 和 清楚的 或者 鞭打 奶油 .

撒上肉豆蔻粉，佐以原味奶油或鲜奶油食用。

[red] ['æp(ə)l][,tæpi'oʊkə] .  
**Red apple tapioca** .  
红色的 苹果 木薯 .

红苹果西米露。

[eɪ di: 'di:] ¼ [kʌp] [red] ['sɪnəmən] ['kændɪz] [tu:; tə]['wɔ:tər][ænd; ənd][stɜ:r][ʌn'tɪl] [dɪ'zɔ:lvd] [bɪ'fɔ:r] ['ædɪŋ]  
**Add ¼ cup red cinnamon candies to water and stir until dissolved before adding apples** .  
添加 ¼ 杯子 红色的 肉桂 糖果 到 水 和 搅拌 直到 溶解 前 添加 苹果 .

在加入苹果之前，先将 1/4 杯红色肉桂糖加入水中搅拌至溶解。

[ə'mɪt] ['nʌtmeg] .  
**Omit nutmeg** .  
忽略 肉豆蔻 .

省略肉豆蔻。

[fɔ:r] ['sɜ:vɪŋz] . -  
**Four servings** . **15**  
四 份量 . -

四人份。15

['æp(ə)l] ['kʌstərd]  
**Apple custard**  
苹果 蛋奶冻

苹果蛋奶冻

[wʌn] [kʌp] [dɪˈzɜːrt] [ˈæp(ə)l][ˈslaɪsɪz] ( [piː] . - ) [ɔːr] [kænd] [ˈæp(ə)l][ˈslaɪsɪz] , [dreɪnd]  
**1 cup dessert apple slices ( p . 13 ) or canned apple slices , drained**  
1 杯子 甜点 苹果 切片 ( p . - ) 或者 罐装 苹果 切片 , 排水  
杯鲜切苹果片（第 13 页）或罐装苹果片，沥干水分

[θriː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈʊgər]  
**3 tablespoons sugar**  
3 汤匙 糖  
3汤匙糖

¼ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]  
**¼ teaspoon salt**  
¼ 茶匙 盐  
¼茶匙盐

[tuːˈtuː] [egz] , [ˈbiːtn]  
**2 eggs , beaten**  
2 鸡蛋 , 被打败  
2个鸡蛋，打散

1½ [kʌps] [hɔːt] [mɪlk]  
**1½ cups hot milk**  
1½ 杯子 热的 牛奶  
1.5 杯热牛奶

[ˈnʌtmeg]  
**Nutmeg**  
肉豆蔻  
肉豆蔻

[əˈreɪndʒ] [ˈæplz] [ɪn] [ˈbɑːtəm] [ʌv; əv] [fɔːr] [ˈkʌstərd] [kʌps] .  
**Arrange apples in bottom of four custard cups .**  
安排 苹果 在 底部 的 四 蛋奶冻 杯子 .  
将苹果摆放在四个蛋奶酥杯的底部。

[kəmˈbaɪn] [ˈʊgər] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] [egz] .  
**Combine sugar , salt , and eggs .**  
结合 糖 , 盐 , 和 鸡蛋 .  
将糖、盐和鸡蛋混合。

[eɪ diː ˈdiː] [mɪlk] [ˈsləʊli] .  
**Add milk slowly .**  
添加 牛奶 缓慢地 .  
慢慢加入牛奶。

[pɔːr] [ˈoʊvər] [ˈæplz] , [ˈsprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] [ˈnʌtmeg] .  
**Pour over apples , sprinkle with nutmeg .**  
倒 超过 苹果 , 撒 和 肉豆蔻 .  
将酱汁淋在苹果上，撒上肉豆蔻粉。

[set] [kʌps] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [ʌv; əv] [hɔːt] [ˈwɔːtər] .  
**Set cups in a pan of hot water .**  
放 杯子 在 一个 平底锅 的 热的 水 .  
将杯子放入装有热水的锅中。

[beɪk] [æt; ət] 325° [ef] . ( [sləʊ] [ˈʌv(ə)n] ) [ʌnˈtɪl] [ðə; ði] [ˈkʌstərd] [ɪz] [set] — - [tuː; tə] - [ˈmɪnɪts] .  
**Bake at 325° F . ( slow oven ) until the custard is set — 30 to 40 minutes .**  
烤 在 325° F . ( 慢的 烤箱 ) 直到 这 蛋奶冻 是 放 — - 到 - 分钟 .  
在 325°F（慢速烤箱）下烘烤，直到蛋奶糊凝固——30 至 40 分钟。

[fɔːr] [ˈsɜːvɪŋz] .  
**Four servings .**  
四 份量 .  
四人份。

[ˈæpəl,sɔːs] [pʌf]  
**Applesauce puff**  
苹果酱 噗

苹果酱泡芙

[fɔːr][ˈslaɪsɪz] [bred] [ɔːr][pleɪn] [keɪk]  
**4 slices bread or plain cake**  
4 切片 面包 或者 清楚的 蛋糕

4片面包或原味蛋糕

[tuːˈtuː] [ˈteɪbəl,spuːnz] [ˈbʌtər] [ɔːr][ˈmɑːrdʒərən]  
**2 tablespoons butter or margarine**  
2 汤匙 黄油 或者 人造黄油

2汤匙黄油或人造黄油

1½ [kʌps] [ˈæpəl,sɔːs]  
**1½ cups applesauce**  
1½ 杯子 苹果酱

1.5 杯苹果酱

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈsɪnəmən]  
**1 teaspoon cinnamon**  
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

⅓ [kʌp] [braʊn] [ˈʃʊɡər]  
**⅓ cup brown sugar**  
⅓ 杯子 棕色的 糖

三分之一杯红糖

[wʌn] [eg]  
**1 egg**  
1 蛋

1个鸡蛋

[wʌn][kʌp] [mɪlk]  
**1 cup milk**  
1 杯子 牛奶

杯牛奶

¼ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]  
**¼ teaspoon salt**  
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[spred] [bred] [ɔːr] [keɪk] [ˈslaɪsɪz][wɪð; wɪθ] [ˈbʌtər] [ɔːr][ˈmɑːrdʒərən] ,  
**Spread bread or cake slices with butter or margarine ,**  
传播 面包 或者 蛋糕 切片 和 黄油 或者 人造黄油 ,

在面包片或蛋糕片上涂抹黄油或人造黄油，

[ænd; ænd] [əˈreɪndʒ] [ɪn][ðə; ði] [ˈbɑːtəm] [ʌv; əv][ə; eɪ] [ɡriːst] [ˈbeɪkɪŋ] [dɪʃ] .  
**and arrange in the bottom of a greased baking dish .**  
和 安排 在 这 底部 的 一个 涂油 烘烤 盘子 .

将它们铺在抹了油的烤盘底部。

[ˈkʌvər] [wɪð; wɪθ] [ˈæpəl,sɔːs] ; [ˈsprɪŋk(ə)] [wɪð; wɪθ] [ˈsɪnəmən] [ænd; ænd][əˈbaʊt] [hæf][ðə; ði] [ˈʃʊɡər] .  
**Cover with applesauce ; sprinkle with cinnamon and about half the sugar .**  
覆盖 和 苹果酱 ; 撒 和 肉桂 和 关于 一半 这 糖 .

盖上苹果酱；撒上肉桂粉和大约一半的糖。

[biːt] [təˈgeðər] [eg] , [mɪlk] , [sɔːlt] , [ænd; ænd][rest][ʌv; əv] [ˈʃʊɡər] .  
**Beat together egg , milk , salt , and rest of sugar .**  
打 一起 蛋 , 牛奶 , 盐 , 和 休息 的 糖 .

将鸡蛋、牛奶、盐和剩余的糖搅拌均匀。

[ə'mɪt] ['ʃʊgər] [ɪn] [ðɪs] ['mɪksɪʃər] [ɪf] [keɪk] [ɪz] [juːst] .  
**Omit sugar in this mixture if cake is used** .  
忽略      糖      在      这      混合物      如果      蛋糕      是      用过的      .

如果使用蛋糕，则无需在混合物中加入糖。

[pɔːr] ['oʊvər] ['mɪksɪʃər] [ɪn] ['beɪkɪŋ]    [dɪ]    .  
**Pour over mixture in baking dish** .  
倒      超过      混合物      在      烘烤      盘子      .

将混合物倒入烤盘中。

[set] [ɪn] [pæn] [ʌv; əv] [hɔːt] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [beɪk] [æt; ət] 350° [ef] . (    ['mɔːdərət] ['ʌv(ə)n] ) [ə'baʊt] -  
**Set in pan of hot water and bake at 350° F . ( moderate oven ) about 40**  
放    在    平底锅      的      热的      水      和      烤      在      350°    F    . (      缓和      烤箱      )    关于      40  
[ˈmɪnɪts] .  
**minutes** .  
分钟      .

放入装有热水的平底锅中，以 350°F（中等温度）烘烤约 40 分钟。

[fɔːr]    ['sɜːvɪŋz]    .  
**Four servings** .  
四      份量      .

四人份。

['frouz(ə)n]    ['æpəl,sɔːs]    [kri:m]  
**Frozen applesauce cream**  
冷冻      苹果酱      奶油

冷冻苹果酱奶油

[wʌn] [kʌp]    ['æpəl,sɔːs]  
**1 cup applesauce**  
1      杯子      苹果酱

杯苹果酱

[wʌn] [kʌp] [θɪn]    [kri:m]  
**1 cup thin cream**  
1      杯子      薄的      奶油

杯稀奶油

$\frac{1}{3}$  [kʌp] ['ʃʊgər]  
 **$\frac{1}{3}$  cup sugar**  
 $\frac{1}{3}$     杯子      糖

三分之一杯糖

$\frac{1}{4}$  [kʌp] ['lemən] [dʒuːs]  
 **$\frac{1}{4}$  cup lemon juice**  
 $\frac{1}{4}$     杯子      柠檬      汁

$\frac{1}{4}$  杯柠檬汁

[kəm'baɪn] [ɪn'ɡriːdiənts] ,    ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl] ['ʃʊgər] [ɪz] [dr'zɑːlvd] .  
**Combine ingredients , stirring until sugar is dissolved** .  
结合      原料      ,      搅拌      直到      糖      是      溶解      .

将所有材料混合，搅拌至糖溶解。

[pɔːr] ['ɪntuː]    ['friːzɪŋ]    [treɪ] [ænd; ənd]    [friːz]    [æt; ət][ðə; ði] ['kəʊldəst] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] ['temprətʃər; 'temprətʃər]  
**Pour into freezing tray and freeze at the coldest refrigerator temperature**  
倒      进入      冷冻      托盘      和      冻结      在      这      最冷      冰箱      温度  
[ʌn'tɪl] [fɜːrm] .  
**until firm** .  
直到      公司      .

倒入冷冻托盘，在冰箱最低温度下冷冻至凝固。

[tɜːrɪn][ˈɪntuː] [tʃɪld] [boʊl] [ænd; ənd] [biːt] [smuːð] .  
**Turn into chilled bowl and beat smooth** .  
转动 进入 冷藏 碗 和 打 光滑的 .  
倒入冰镇过的碗中，搅拌至顺滑。

[rɪˈtɜːrɪn] [ˈkwɪkli] [tuː; tə] [treɪ] ; [friːz] .  
**Return quickly to tray ; freeze** .  
返回 迅速地 到 托盘 ; 冻结 .  
迅速放回托盘；冷冻。

[fɔːr] [ˈsɜːvɪŋz] . -  
**Four servings . 16**  
四 份量 . -  
四人份。16

[ˈæpəl,sɔːs] [bəˈverɪən] [kriːm]  
**Applesauce Bavarian cream**  
苹果酱 巴伐利亚 奶油  
苹果酱巴伐利亚奶油

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈdʒelətɪn]  
**1 tablespoon gelatin**  
1 汤匙 明胶  
1汤匙明胶

¼ [kʌp][koʊld][ˈwɔːtər]  
**¼ cup cold water**  
¼ 杯子 寒冷的 水  
¼ 杯冷水

¾ [kʌp] [ˈæpəl,sɔːs]  
**¾ cup applesauce**  
¾ 杯子 苹果酱  
¾ 杯苹果酱

[tuːˈtuː] [ˈteɪbəl,spuːnz] [ˈlemən][dʒuːs]  
**2 tablespoons lemon juice**  
2 汤匙 柠檬 汁  
2汤匙柠檬汁

½ [ˈtiːspuːn] [ˈɡreɪtɪd] [ˈlemən][raɪnd]  
**½ teaspoon grated lemon rind**  
½ 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮  
½茶匙磨碎的柠檬皮

¼ [kʌp] [ˈʃʊɡər]  
**¼ cup sugar**  
¼ 杯子 糖  
¼ 杯糖

¼ [ˈtiːspuːn] [iːtʃ] [ˈsɪnəməɪn] , [ˈdʒɪndʒər] , [ˈnʌtmeg]  
**¼ teaspoon each cinnamon , ginger , nutmeg**  
¼ 茶匙 每个 肉桂 , 姜 , 肉豆蔻  
肉桂、生姜、肉豆蔻各1/4茶匙

¼ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]  
**¼ teaspoon salt**  
¼ 茶匙 盐  
¼茶匙盐

[wʌn] [eg] [waɪt]  
**1 egg white**  
1 蛋 白色的  
1个蛋清

½ [kʌp] ['hevi] [kri:m] , [wɪpt]  
½ **cup heavy cream , whipped**  
½ 杯子 重的 奶油 , 鞭打

半杯浓奶油，打发

½ [kʌp] [krʌʃt] ['dʒɪndʒər][snæps]  
½ **cup crushed ginger snaps**  
½ 杯子 碎 姜 快照

半杯碎姜饼

[ˈsprɪŋk(ə)l][ˈdʒelətɪn][ɑ:n][ˈwɔ:tər][ænd; ənd][soʊk][fɔ:r; fər][ə; eɪ] [fju:] ['mɪnɪts] .  
**Sprinkle gelatin on water and soak for a few minutes .**  
撒 明胶 在 水 和 浸泡 为了 一个 很少 分钟 .

将明胶撒在水中浸泡几分钟。

[hi:t] ['æpəl,sɔ:s] , ['lemən][dʒu:s] , [ænd; ənd]['lemən][raɪnd][wɪð; wɪθ][hæf][ðə; ði] ['ʊgər] .  
**Heat applesauce , lemon juice , and lemon rind with half the sugar .**  
热 苹果酱 , 柠檬 汁 , 和 柠檬 果皮 和 一半 这 糖 .

将苹果酱、柠檬汁、柠檬皮和一半的糖一起加热。

[dɪˈzɔ:lɪv] ['dʒelətɪn][ɪn][hɔ:t] ['æpəl,sɔ:s] .  
**Dissolve gelatin in hot applesauce .**  
溶解 明胶 在 热的 苹果酱 .

将明胶溶解在热苹果酱中。

[,eɪ di: 'di:][ˈspaɪsɪz] .  
**Add spices .**  
添加 香料 .

加入香料。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['pɑ:rtli][set] .  
**Chill until partly set .**  
寒意 直到 部分 放 .

冷藏至部分凝固。

[,eɪ di: 'di:][sɔ:lt][tu:; tə] [eg] [waɪt] [ænd; ənd] [bi:t] [ʌn'tɪl] [stɪf] .  
**Add salt to egg white and beat until stiff .**  
添加 盐 到 蛋 白色的 和 打 直到 僵硬的 .

在蛋清中加入盐，打发至硬性发泡。

[,eɪ di: 'di:][rest][ʌv; əv] ['ʊgər] ['sləʊli] , ['bi:tɪŋ] [ʌn'tɪl] ['glɑ:si] .  
**Add rest of sugar slowly , beating until glossy .**  
添加 休息 的 糖 缓慢地 , 殴打 直到 光滑 .

慢慢加入剩余的糖，搅拌至光滑有光泽。

[fəʊld] [eg] [waɪt] ['mɪkstʃər] , [kri:m] , [ænd; ənd][hæf][ʌv; əv][ðə; ði] [krʌmz] ['ɪntu:][ˈdʒelətɪn]['mɪkstʃər] .  
**Fold egg white mixture , cream , and half of the crumbs into gelatin mixture .**  
折叠 蛋 白色的 混合物 , 奶油 , 和 一半 的 这 面包屑 进入 明胶 混合物 .

将蛋白混合物、奶油和一半的面包屑拌入明胶混合物中。

[pɔ:r] ['ɪntu:][moʊld] .  
**Pour into mold .**  
倒 进入 模具 .

倒入模具。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl][fɜ:rm] .  
**Chill until firm .**  
寒意 直到 公司 .

冷藏至凝固。

[bɪˈfɔ:r] ['sɜ:rvɪŋ] , [ˈsprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][rest][ʌv; əv][ðə; ði] [krʌmz] .  
**Before serving , sprinkle with rest of the crumbs .**  
前 服务 , 撒 和 休息 的 这 面包屑 .

上菜前，撒上剩余的面包屑。

[fɔːr] ['sɜːvɪŋz] .  
**Four servings** .  
四 份量 .

四人份。

['æpəl,sɔːs] ['dʒelətɪn] [dɪ'zɜːrt]  
**Applesauce gelatin dessert**  
苹果酱 明胶 甜点

苹果酱果冻甜点

[θriː][kʌps] ['æpəl,sɔːs]  
**3 cups applesauce**  
3 杯子 苹果酱

3杯苹果酱

½ [kʌp] ( [wʌn][bɑːks] ) ['dʒelətɪn] [dɪ'zɜːrt] ['paʊdər] ( ['eni] [fru:t] ['fleɪvər] )  
**½ cup ( 1 box ) gelatin dessert powder ( any fruit flavor )**  
½ 杯子 ( 1 盒子 ) 明胶 甜点 粉末 ( 任何 水果 味道 )

½ 杯（1 盒）吉利丁甜点粉（任何水果口味）

- [smɔːl] [və'nɪlə] ['weɪfəz]  
**32 small vanilla wafers**  
- 小的 香草 晶圆

32块小香草威化饼干

½ [kʌp] ['hevi] [kri:m]  
**½ cup heavy cream**  
½ 杯子 重的 奶油

半杯浓奶油

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊɡər]  
**1 tablespoon sugar**  
1 汤匙 糖

1汤匙糖

[hi:t] ['æpəl,sɔːs] ['sləʊli] , ['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli] .  
**Heat applesauce slowly , stirring frequently** .  
热 苹果酱 缓慢地 , 搅拌 频繁地 .

慢慢加热苹果酱，并经常搅拌。

[stɜːr] [dɪ'zɜːrt] ['paʊdər] ['ɪntuː][hɔːt] ['æpəl,sɔːs] ; [stɜːr][ʌn'tɪl] [dɪ'zɑːlvd] .  
**Stir dessert powder into hot applesauce ; stir until dissolved** .  
搅拌 甜点 粉末 进入 热的 苹果酱 ; 搅拌 直到 溶解 .

将甜点粉倒入热苹果酱中；搅拌至完全溶解。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['pɑːrtli][set] .  
**Chill until partly set** .  
寒意 直到 部分 放 .

冷藏至部分凝固。

[pleɪs] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] ['weɪfəz] [ɪn] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][eɪt] - [ɪntʃ] [skwer] [pæn] .  
**Place a layer of wafers in bottom of 8 - inch square pan** .  
地方 一个 层 的 晶圆 在 底部 的 8 - 英寸 正方形 平底锅 .

在 8 英寸方形烤盘底部铺一层威化饼。

[pɔːr] [ɪn] ['æpəl,sɔːs] ['mɪkstʃər] , [ænd; ʌnd]['kʌvər][wɪð; wɪθ] [ə'nʌðər] ['leɪər] [ʌv; əv] ['weɪfəz] .  
**Pour in applesauce mixture , and cover with another layer of wafers** .  
倒 在 苹果酱 混合物 , 和 覆盖 和 其他 层 的 晶圆 .

倒入苹果酱混合物，再盖上一层薄饼。



# 苹果的诱人之处 [1951](Apples in Appealing Ways [1951])

## 第2/2页

[tʃɪl] [ʌn'tɪl][fɜ:rm] .  
**Chill until firm** .  
寒意 直到 公司 .

冷藏至凝固。

[tɑ:p][wɪð; wɪθ] [ 'sweɪtənd ] [wɪpt] [kri:m] [dʒʌst] [brɪ'fɔ:r] ['sɜ:rvɪŋ] .  
**Top with sweetened whipped cream just before serving** .  
顶部 和 加糖 鞭打 奶油 只是 前 服务 .

上菜前淋上加糖的鲜奶油。

[naɪn] ['sɜ:rvɪŋz] . -  
**Nine servings** . **17**  
九 份量 . -

九份。17

[ 'æpəl,sɔ:s] [ʃɪ'fɑ:n] [paɪ]  
**Applesauce chiffon pie**  
苹果酱 薄纱 馅饼

苹果酱雪纺派

[wʌn] ['teɪblspu:n] ['dʒelətɪn]  
**1 tablespoon gelatin**  
1 汤匙 明胶

1汤匙明胶

¼ [kʌp][koʊld]['wɔ:tər]  
**¼ cup cold water**  
¼ 杯子 寒冷的 水

¼ 杯冷水

[θri:] [egz] , ['sepəreɪtɪd]  
**3 eggs , separated**  
3 鸡蛋 , 分开

3个鸡蛋，分开

1½ [kʌps] ['æpəl,sɔ:s]  
**1½ cups applesauce**  
1½ 杯子 苹果酱

1.5 杯苹果酱

⅛ ['ti:spu:n] ['dʒɪndʒər]  
**⅛ teaspoon ginger**  
⅛ 茶匙 姜

⅛茶匙姜

¼ ['ti:spu:n] ['sɪnəmən]  
**¼ teaspoon cinnamon**  
¼ 茶匙 肉桂

¼茶匙肉桂

½ [kʌp] [mɪlk]  
**½ cup milk**  
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈlemən][dʒuːs]  
**1 tablespoon lemon juice**  
1 汤匙 柠檬 汁

1汤匙柠檬汁

½ [ˈtiːspuːn] [ˈɡreɪtɪd] [ˈlemən][raɪnd]  
**½ teaspoon grated lemon rind**  
½ 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

½茶匙磨碎的柠檬皮

½ [kʌp] [ˈʃʊɡər]  
**½ cup sugar**  
½ 杯子 糖

半杯糖

¼ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]  
**¼ teaspoon salt**  
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[naɪn] - [ɪntʃ] [beɪkt] [ˈpeɪstri] [ʃel] , [ɔːr] [ˈɡreɪəm] [ˈkrækər] [ʃel]  
**9 - inch baked pastry shell , or graham cracker shell**  
9 - 英寸 烘焙 糕点 壳 , 或者 格雷厄姆 饼干 壳

9英寸烤酥皮派皮，或全麦饼干派皮

[ˈnʌtmeg] [ɪf] [dɪˈzaɪrd]  
**Nutmeg if desired**  
肉豆蔻 如果 想要的

如果需要，可以加些肉豆蔻。

[ˈsprɪŋk(ə)] [ˈdʒelətɪn] [ɑːn] [ˈwɔːtər] ; [soʊk] [ə; eɪ] [fjuː] [ˈmɪnɪts] .  
**Sprinkle gelatin on water ; soak a few minutes .**  
撒 明胶 在 水 ; 浸泡 一个 很少 分钟 .

将明胶撒在水中；浸泡几分钟。

[biːt] [eg] [joʊk] [ˈslaɪtli] , [ænd; ənd] [eɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [ˈæpəl,saʊs] , [ˈdʒɪndʒər] , [ˈsɪnəməɪn] , [mɪlk] ,  
**Beat egg yolks slightly , and add the applesauce , ginger , cinnamon , milk ,**  
打 蛋 蛋黄 轻微地 , 和 添加 这 苹果酱 , 姜 , 肉桂 , 牛奶 ,  
[ˈlemən][dʒuːs][ænd; ənd][raɪnd] ,  
**lemon juice and rind ,**  
柠檬 汁 和 果皮 ,

将蛋黄稍微打散，加入苹果酱、姜末、肉桂粉、牛奶、柠檬汁和柠檬皮屑。

[ænd; ənd] [hæf] [ðə; ði] [ˈʊɡər] .  
**and half the sugar .**  
和 一半 这 糖 .

糖的量也减少了一半。

[kʊk] [ˈoʊvər] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər] , [ˈstɜːrɪŋ] [ˈkɑːnstəntli] , - [tuː; tə] - [ˈmɪnɪts] .  
**Cook over boiling water , stirring constantly , 20 to 25 minutes .**  
厨师 超过 沸腾 水 , 搅拌 不断地 , - 到 - 分钟 .

隔水煮，不断搅拌，煮20至25分钟。

[eɪ diː ˈdiː] [ˈdʒelətɪn] [tuː; tə] [ðə; ði] [hɑːt] [ˈmɪksɪtʃər] ; [stɜːr] [ʌnˈtɪl] [dɪˈzɑːlvd] .  
**Add gelatin to the hot mixture ; stir until dissolved .**  
添加 明胶 到 这 热的 混合物 ; 搅拌 直到 溶解 .

将明胶加入热混合物中；搅拌至溶解。

[kuːl] [ʌnˈtɪl] [θɪk] [bʌt; bət] [nɔːt] [set] .  
**Cool until thick but not set .**  
凉爽的 直到 厚的 但 不是 放 .

冷却至浓稠但未凝固。

[ˌeɪ diː ˈdiː][sɔːlt][tuː; tə] [eg] [waɪts] [ænd; ənd] [biːt] [ˈʌnˈtɪl] [stɪf] .  
**Add salt to egg whites and beat until stiff** .  
添加 盐 到 蛋 白人 和 打 直到 僵硬的 .

在蛋白中加入盐，打发至硬性发泡。

[ˌeɪ diː ˈdiː][rest][ʌv; əv] [ˈʊɡər] [ˈsləʊli] , [ˈbiːtɪŋ] [ˈkɑːnstəntli] .  
**Add rest of sugar slowly , beating constantly** .  
添加 休息 的 糖 缓慢地 , 殴打 不断地 .

慢慢加入剩余的糖，同时不停搅拌。

[blend][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [ˈθɪkənd] [ˈdʒelətɪn][ˈmɪkstʃər] .  
**Blend with the thickened gelatin mixture** .  
混合 和 这 增稠 明胶 混合物 .

与浓稠的明胶混合物混合。

[pɔːr] [ˈɪntuː][ðə; ði] [ʃel] [ænd; ənd][ˈsprɪŋk(ə)][wɪð; wɪθ] [ˈnʌtmeg] , [ɪf] [dɪˈzaɪrd] .  
**Pour into the shell and sprinkle with nutmeg , if desired** .  
倒 进入 这 壳 和 撒 和 肉豆蔻 , 如果 想要的 .

倒入壳中，如果喜欢，可以撒上肉豆蔻粉。

[tʃɪl] [ˈʌnˈtɪl][fɜːrm] .  
**Chill until firm** .  
寒意 直到 公司 .

冷藏至凝固。

[ˈæpəl,sɔːs]  
**Applesauce**  
苹果酱

苹果酱

[wɑːʃ] , [ˈkwɔːrtər] , [ænd; ənd] [kɔːr] [ˈæplz] .  
**Wash , quarter , and core apples** .  
洗 , 四分之一 , 和 核 苹果 .

将苹果洗净、切成四瓣并去核。

[kʊk] [ˈʌnˈtɪl] [sɔːft][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [smɔːl] [əˈmaʊnt] [ʌv; əv][ˈwɔːtər][ɪn][ə; eɪ] [ˈklʌvəd] [pæn] .  
**Cook until soft with a small amount of water in a covered pan** .  
厨师 直到 柔软的 和 一个 小的 数量 的 水 在 一个 涵盖 平底锅 .

加少量水，盖上锅盖煮至软烂。

[pʊt] [ˈæplz] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [ɔːr] [fuːd] [pres] .  
**Put apples through a sieve or food press** .  
放 苹果 通过 一个 筛 或者 食物 按 .

将苹果过筛或用食物压榨机压碎。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [fjuː] [greɪnz] [ʌv; əv][sɔːlt] , [ænd; ənd] [ˈswiːtn] [tuː; tə] [teɪst] [waɪl] [stɪl] [hɔːt] .  
**Add a few grains of salt , and sweeten to taste while still hot** .  
添加 一个 很少 谷物 的 盐 , 和 甜味 到 品尝 尽管 仍然 热的 .

趁热加入少许盐，并根据口味加糖。

[kwɪk] [ˈæpəl,sɔːs] .  
**Quick applesauce** .  
快的 苹果酱 .

速成苹果酱。

[per] [ˈkwɔːrtərd] [ænd; ənd] [kɔːrd] [ˈæplz] .  
**Pare quartered and cored apples** .  
削减 四分 和 核心 苹果 .

将切成四瓣并去核的苹果削皮。

[kʊk] [æz; əz] [əˈbʌv] .  
**Cook as above** .  
厨师 作为 多于 .

按上述方法烹制。

[wen]    ['æplz]    [ɑ:r; ər][ˈtendər] ,    [krʌʃ]    ['pi:si:z]    [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][pəˈteɪtəʊ]    ['mæʃər]    [ɔ:r][stɜ:r][ʌn'tɪl]    [smu:ð] .  
**When apples are tender , crush pieces with a potato masher or stir until smooth .**  
什么时候    苹果    是    投标    ,    压碎    件    和    一个    土豆    捣碎器    或者    搅拌    直到    光滑的    .  
苹果变软后，用土豆泥压碎器压碎或搅拌至顺滑。

[eɪ di: 'di:][sɔ:lt][ænd; ɐnd]    ['swi:tn]    [æz; əz]    [ə'bʌv] .  
**Add salt and sweeten as above .**  
添加    盐    和    甜味    作为    多于    .  
按上述方法加盐和糖。

[fɔ:r; fər][vəˈraɪəti] .  
**For variety .**  
为了    种类    .  
为了多样化。

['swi:tn]    [ðə; ði]    [sɔ:s]    [wɪð; wɪθ]    [braʊn]    ['ʃʊgər][ɔ:r]    ['hʌni] .  
**Sweeten the sauce with brown sugar or honey .**  
甜味剂    这    酱    和    棕色的    糖    或者    蜂蜜    .  
用红糖或蜂蜜给酱汁调味。

[ɔ:r] ,  
**Or ,**  
或者 ,  
或者，

[kʊk]    [ə; eɪ]    [fju:]    [hoʊl]    [kloʊvz][ɔ:r][ə; eɪ]    [pi:s]    [ʌv; əv]    [stɪk]    ['sɪnəməŋ]    [ɔ:r][ə; eɪ]    [fju:]    ['reɪzɪnz][wɪð; wɪθ]  
**cook a few whole cloves or a piece of stick cinnamon or a few raisins with**  
厨师    一个    很少    所有的    丁香    或者    一个    片    的    戳    肉桂    或者    一个    很少    葡萄干    和  
[ðə; ði]    ['æplz] .  
**the apples .**  
这    苹果    .  
将几粒丁香、一小段肉桂棒或几颗葡萄干与苹果一起煮。

[rɪ'mu:v]    ['sɪnəməŋ]    [bɪ'fɔ:r]    ['sɜ:rviŋ] .  
**Remove cinnamon before serving .**  
消除    肉桂    前    服务    .  
食用前取出肉桂粉。

[ɪf]    [ðə; ði]    ['æplz]    [ɑ:r; ər]    ['veri]    [maɪld] ,    [kʊk]    [wʌn][tu:; tə][tu:'tu:]    ['ti:spu:n]    [ʌv; əv]    ['lemən][dʒu:s][wɪð; wɪθ]  
**If the apples are very mild , cook 1 to 2 teaspoons of lemon juice with**  
如果    这    苹果    是    非常    温和的 ,    厨师    1    到    2    茶匙    的    柠檬    汁    和  
[ðəm; ðəm] .    -  
**them . 18**  
他们    .    -  
如果苹果味道很淡，可以在煮的时候加入1到2茶匙柠檬汁。18

['æp(ə)l][dʒu:s]    [keɪk]  
**Apple juice cake**  
苹果    汁    蛋糕

苹果汁蛋糕

½    [kʌp][fæt]  
**½ cup fat**  
½    杯子    胖的

半杯脂肪

½    ['ti:spu:n]    [və'nɪlə]  
**½ teaspoon vanilla**  
½    茶匙    香草

½茶匙香草精

[wʌn][kʌp][ˈʃʊɡər]  
1 cup sugar  
1 杯子 糖

杯糖

[tu:ˈtu:] [egz]  
2 eggs  
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[tu:ˈtu:] [kʌps] [ˈsɪftɪd] [keɪk] [ˈflaʊər]  
2 cups sifted cake flour  
2 杯子 筛过的 蛋糕 面粉

2杯过筛蛋糕粉

[wʌn] [ˈti:spu:n] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdər]  
1 teaspoon baking powder  
1 茶匙 烘烤 粉末

1茶匙泡打粉

½ [ˈti:spu:n] [ˈsoʊdə]  
½ teaspoon soda  
½ 茶匙 苏打

半茶匙苏打水

½ [ˈti:spu:n] [sɔ:lt]  
½ teaspoon salt  
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

½ [ˈti:spu:n] [ˈsɪnəməŋ]  
½ teaspoon cinnamon  
½ 茶匙 肉桂

½茶匙肉桂

¼ [ˈti:spu:n] [kloʊvz]  
¼ teaspoon cloves  
¼ 茶匙 丁香

¼茶匙丁香

½ [ˈti:spu:n] [ˈnʌtmeg]  
½ teaspoon nutmeg  
½ 茶匙 肉豆蔻

半茶匙肉豆蔻

¾ [kʌp][ˈæp(ə)l][dʒu:s]  
¾ cup apple juice  
¾ 杯子 苹果 汁

¾ 杯苹果汁

[kri:m] [fæt] , [vəˈnɪlə] , [ænd; ənd][ˈʃʊɡər] [təˈgeðər] [ʌnˈtɪl] [laɪt] [ænd; ənd] [ˈflʌfi] .  
Cream fat , vanilla , and sugar together until light and fluffy .  
奶油 胖的 , 香草 , 和 糖 一起 直到 光 和 蓬松的 .

将油脂、香草精和糖一起搅打至蓬松轻盈。

[eɪ di: ˈdi:][ðə; ði] [egz] [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , [ˈbi:tɪŋ] [i:tʃ] [wʌn][ɪn] [wel] .  
Add the eggs one at a time , beating each one in well .  
添加 这 鸡蛋 一 在 一个 时间 , 殴打 每个 一 在 出色地 .

将鸡蛋一个一个地加入，每个鸡蛋都要充分搅拌均匀。

[sɪft] [təˈgeðər] [ˈflaʊər] , [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdər] , [ˈsoʊdə] , [sɔ:lt] , [ˈsɪnəməŋ] , [kloʊvz] , [ænd; ənd] [ˈnʌtmeg] .  
Sift together flour , baking powder , soda , salt , cinnamon , cloves , and nutmeg .  
筛 一起 面粉 , 烘烤 粉末 , 苏打 , 盐 , 肉桂 , 丁香 , 和 肉豆蔻 .

将面粉、泡打粉、小苏打、盐、肉桂、丁香和肉豆蔻一起过筛。

[ˌeɪ dɪː ˈdiː][tuː; tə] [kriːmd] [ˈmɪkstʃər][ɪn] [θriː] [ˈpɔːʃənz] [ˈɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ][ˈæp(ə)l][dʒuːs][ɪn] [tuː]  
**Add to creamed mixture in three portions alternately with apple juice in two**  
添加 到 奶油 混合物 在 三 部分 交替 和 苹果 汁 在 二  
[ˈpɔːʃənz] .  
**portions** .  
部分 .

分三次将苹果汁加入奶油混合物中，分两次交替加入苹果汁。

[tɜːrn] [ˈbætər] [ˈɪntuː] [tuː] [ɡriːst] [eɪt] - [ɪntʃ] [raʊnd] [ˈleɪər][pænz] .  
**Turn batter into two greased 8 - inch round layer pans** .  
转动 连击 进入 二 涂油 8 - 英寸 圆形的 层 平底锅 .

将面糊倒入两个抹了油的 8 英寸圆形分层烤盘中。

[beɪk] [æt; ət] 375° [ef] . ( [ˈmɑːdərət] [ˈʌv(ə)n] ) - [tuː; tə] - [ˈmɪnɪts] .  
**Bake at 375° F . ( moderate oven ) 25 to 30 minutes** .  
烤 在 375° F . ( 缓和 烤箱 ) - 到 - 分钟 .

在 375°F（中等温度）下烘烤 25 至 30 分钟。

[ˌveriˈeɪʃ(ə)n] .  
**Variation** .  
变化 .

变化。

[ˌeɪ dɪː ˈdiː][wʌn][kʌp][ʌv; əv][ˈreɪzɪnz][tuː; tə][ðə; ði][ˈbætər] .  
**Add 1 cup of raisins to the batter** .  
添加 1 杯子 的 葡萄干 到 这 连击 .

在面糊中加入1杯葡萄干。

[ˈflʌfi] [ˈæp(ə)l][dʒuːs] [ˈfrɔːstɪŋ]  
**Fluffy apple juice frosting**  
蓬松的 苹果 汁 糖霜

蓬松的苹果汁糖霜

[wʌn][kʌp] [ˈʃʊɡər]  
**1 cup sugar**  
1 杯子 糖

杯糖

½ [kʌp][ˈæp(ə)l][dʒuːs]  
**½ cup apple juice**  
½ 杯子 苹果 汁

半杯苹果汁

[pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔːlt]  
**Pinch of salt**  
捏 的 盐

少许盐

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈlemən][dʒuːs]  
**1 tablespoon lemon juice**  
1 汤匙 柠檬 汁

1汤匙柠檬汁

[tuːˈtuː] [eg] [waɪts] , [ˈstɪfli] [ˈbiːtn]  
**2 egg whites , stiffly beaten**  
2 蛋 白人 , 僵硬地 被打败

2个蛋清，打发至硬性发泡

[mɪks] [ˈʃʊɡər] , [ˈæp(ə)l][dʒuːs] , [sɔːlt] , [ænd; ənd][ˈlemən][dʒuːs] .  
**Mix sugar , apple juice , salt , and lemon juice** .  
混合 糖 , 苹果 汁 , 盐 , 和 柠檬 汁 .

将糖、苹果汁、盐和柠檬汁混合。

[kʊk] [ʌn'tɪl][ðə; ði][ˈsɪrəp; ˈserəp][fɔ:rmz][ə; eɪ][sɔ:ft][bɔ:l] ( 234° [tu:; tə] 240° [ef] . ) [wen] [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][ʌv; əv]  
**Cook until the sirup forms a soft ball ( 234° to 240° F . ) when a little of**  
厨师 直到 这 糖浆 表格 一个 柔软的 球 ( 234° 到 240° F . ) 什么时候 一个 小的 的  
[aɪ'ti:][ɪz] [dra:pt] [ˈɪntu:][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv][ˈveri][kəʊld][ˈwɔ:tər] .  
**it is dropped into a cup of very cold water .**  
它 是 掉落 进入 一个 杯子 的 非常 寒冷的 水 .

熬煮至糖浆滴入一杯冰水中能形成软球（温度为 234° 至 240° F）。

[pɔ:r] [ˈveri] [ˈsləʊli] [ˈoʊvər] [ˈstɪfli] [ˈbi:tn] [eg] [waɪts] , [ˈbi:tɪŋ] [ˈkɑ:nstəntli] .  
**Pour very slowly over stiffly beaten egg whites , beating constantly .**  
倒 非常 缓慢地 超过 僵硬地 被打败 蛋 白人 , 殴打 不断地 .

将混合物缓慢地倒入打发至硬性发泡的蛋白中，同时不断搅拌。

[kən'tɪnju:] [ˈbi:tɪŋ] [ʌn'tɪl][ˈmɪkstʃər][stændz][ɪn][sɔ:ft] [pi:ks] .  
**Continue beating until mixture stands in soft peaks .**  
继续 殴打 直到 混合物 站立 在 柔软的 高峰 .

继续搅拌至混合物形成柔软的尖峰。

[spred] [brɪ'twi:n] [ˈleər] [ænd; ənd][ˈoʊvər][tɑ:p][ænd; ənd][saɪdz][ʌv; əv] [keɪk] .  
**Spread between layers and over top and sides of cake .**  
传播 之间 层 和 超过 顶部 和 侧面 的 蛋糕 .

涂抹在蛋糕层之间、顶部和侧面。

[ˌveəri:'eɪfənz] .  
**Variations** .  
变体 .

变体。

[wen] [ˈfrɔ:stɪŋ] [ɪz] [ˈredi] [tu:; tə] [spred] , [stɜ:r][ɪn] ½ [kʌp] [tʃɑ:pt] [prɪˈkɑ:nz][ɔ:r][ˈheɪzəl,nʌts] , [ɔ:r]  
**When frosting is ready to spread , stir in ½ cup chopped pecans or hazelnuts , or**  
什么时候 糖霜 是 准备好 到 传播 , 搅拌 在 ½ 杯子 切碎 山核桃 或者 榛子 , 或者  
[ˈʃredəd, ˈʃredɪd][ˈɑ:məndz] .  
**shredded almonds .**  
碎 杏仁 .

当糖霜可以涂抹时，拌入 ½ 杯切碎的山核桃或榛子，或杏仁丝。

[fɔ:r; fər][ə; eɪ] [mɔ:r] [ˈfestɪv] [keɪk] ,  
**For a more festive cake ,**  
为了 一个 更多的 节日 蛋糕 ,

为了制作一款更具节日气氛的蛋糕，

[ˈsprɪŋk(ə)l] ¼ [kʌp] [pɪŋk] - [ˈtɪntɪd] [ˈʃredəd, ˈʃredɪd][ˈkəʊkənʌt][ˈoʊvər][ðə; ði][tɑ:p][ˈæftər] [ˈfrɔ:stɪŋ] [ɪz] [spred] .  
**sprinkle ¼ cup pink - tinted shredded coconut over the top after frosting is spread .**  
撒 ¼ 杯子 粉色的 - 有色 碎 椰子 超过 这 顶部 后 糖霜 是 传播 .

-  
**19**  
-

抹好糖霜后，撒上1/4杯粉红色椰丝。19

[ˈæp(ə)l] [snæks]  
**APPLE SNACKS**  
苹果 零食

苹果零食

[æz; əz][ə; eɪ] [snæk] , [ɔ:r][ə; eɪ] [ˈfru:ti] [ˈæpɪtaɪzər] [fɔ:r; fər] [ti:] , [ju:z][ˈæp(ə)l][ˈslaɪsɪz] [spred] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]  
**As a snack , or a fruity appetizer for tea , use apple slices spread with a**  
作为 一个 小吃 , 或者 一个 果香 开胃菜 为了 茶 , 使用 苹果 切片 传播 和 一个  
[ˈtɑ:pɪŋ] .  
**topping** .  
配料 .

苹果片可以作为零食，或者作为下午茶的水果开胃菜，上面可以抹上酱料。

- [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['sʌmtaɪmz] [kɔːld] , [ɪ'speʃəli] [wen] [ə; eɪ]['sekənd][ʼæp(ə)l][slɑɪs][ɪz] [pleɪst]  
**Applewiches they are sometimes called , especially when a second apple slice is placed**  
- 他们 是 有时 称为 , 尤其 什么时候 一个 第二 苹果 片 是 放置  
[ˈoʊvər][ðə; ði] [ˈtɑːpɪŋ] .  
**over the topping .**  
超过 这 配料 .

它们有时被称为苹果三明治，尤其是在上面放上第二片苹果的时候。

[tuː; tə] [prɪ'per] [ðə; ði]['slɑɪsɪz] , [kɔːr] [ðə; ði][ʼæp(ə)l][ænd; ənd][kʌt] [θɪk] [raʊndz] , [ˈliːvɪŋ] [ðə; ði][ˈkʌlərf(ə)l]  
**To prepare the slices , core the apple and cut thick rounds , leaving the colorful**  
到 准备 这 切片 , 核 这 苹果 和 切 厚的 回合 , 离开 这 丰富多彩的  
[piːl] [ɑːn] .  
**peel on .**  
果皮 在 .

要制作苹果片，先将苹果去核，然后切成厚厚的圆片，保留色彩鲜艳的果皮。

[ ˈtɒpɪŋz ] [ɪnˈkluːd] —  
**Toppings include —**  
配料 包括 —

配料包括——

[sɔːft] [[ɑːrp] [tʃiːz] . . . [kriːm] [tʃiːz] [wɪð; wɪθ] ['strɔːberi] [dʒæm][ɔːr] [tʃʌːpt] [nʌts] . . .  
**Soft sharp cheese . . . cream cheese with strawberry jam or chopped nuts . . .**  
柔软的 锋利的 奶酪 . . . 奶油 奶酪 和 草莓 果酱 或者 切碎 坚果 . . .  
软质浓郁的奶酪.....奶油奶酪配草莓酱或碎坚果.....

[ˈpiːnʌt] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['meɪəneɪz] . . . [slaɪst] [hæm] , [ˈtʃɪkɪn] , [ɔːr] [ˈtɜːrki] ,  
**peanut butter and mayonnaise . . . sliced ham , chicken , or turkey ,**  
花生 黄油 和 蛋黄酱 . . . 切片 火腿 , 鸡 , 或者 火鸡 ,  
花生酱和蛋黄酱.....切片火腿、鸡肉或火鸡肉，

[ɔːr][ˈeni][ʌv; əv] [ðiːz] [miːts] [graʊnd] [ænd; ənd] [mɪkst] [wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] . -  
**or any of these meats ground and mixed with mayonnaise . 20**  
或者 任何 的 这些 肉类 地面 和 混合 和 蛋黄酱 . -  
或者将这些肉类绞碎后与蛋黄酱混合。 20

[ˈɪndeks][tuː; tə] ['resəpɪz]  
**INDEX TO RECIPES**  
指数 到 食谱

食谱索引

[peɪdʒ]  
**Page**  
页

页

[ˈæplz] [ɪn][ðə; ði][meɪn] course6  
**Apples in the main course6**  
苹果 在 这 主要的 course6

主菜中的苹果6

[beɪkt] [ˈeɪkɔːrn] [skwɑːʃ] [wɪð; wɪθ] apples6  
**Baked acorn squash with apples6**  
烘焙 橡子 壁球 和 apples6

烤橡子南瓜配苹果6

[ˈæp(ə)l] fritters6  
**Apple fritters6**  
苹果 fritters6

苹果油条6

[ˈæp(ə)l] stuffing7  
**Apple stuffing7**  
苹果 stuffing7

苹果馅料7

[ˈæp(ə)l] relish7  
**Apple relish7**  
苹果 relish7

苹果酱7

[ˈæplz] [ɪn][ˈsæləd][ænd; ənd] dressing8  
**Apples in salad and dressing8**  
苹果 在 沙拉 和 dressing8

沙拉和沙拉酱中的苹果8

[ˈdʒelid] [ˈwɔːldɔːf] salad8  
**Jellied Waldorf salad8**  
果冻 华德福 salad8

华尔道夫果冻沙拉8

[fruːt] [ˈsæləd][wɪð; wɪθ] onion8  
**Fruit salad with onion8**  
水果 沙拉 和 onion8

洋葱水果沙拉8

[ˈæp(ə)l] slaw8  
**Apple slaw8**  
苹果 slaw8

苹果沙拉8

[meɪn] [dɪʃ] [ˈsælədz][wɪð; wɪθ] apple9  
**Main dish salads with apple9**  
主要的 盘子 沙拉 和 apple9

主菜沙拉配苹果9

[dɪˈzɜːrt] salad9  
**Dessert salad9**  
甜点 salad9

甜点沙拉9

[ˈæp(ə)l][dʒuːs][ˈsæləd] dressing9  
**Apple juice salad dressing9**  
苹果 汁 沙拉 dressing9

苹果汁沙拉酱9

[ˈæplz] [ɪn] bread10  
**Apples in bread10**  
苹果 在 bread10

面包里的苹果10

[ˈæpəl,sɔːs] [bræn] muffins10  
**Applesauce bran muffins10**  
苹果酱 麸 muffins10

苹果酱麸皮松饼10

[ˈæpəl,sɔːs] [hoʊl] - [wiːt] muffins10  
**Applesauce whole - wheat muffins10**  
苹果酱 所有的 - 小麦 muffins10

苹果酱全麦松饼10

[ˈæp(ə)l] griddlecakes10  
**Apple griddlecakes10**  
苹果 griddlecakes10

苹果煎饼10

[ˈæplz] [ɪn] cookies11  
Apples in cookies11  
苹果 在 cookies11

饼干里的苹果11

[ˈæpəl,sɔ:s] [dra:p] cookies11  
Applesauce drop cookies11  
苹果酱 降低 cookies11

苹果酱曲奇11

[ˈæpəl,sɔ:s] [rɪˈfrɪdʒəreɪtər] cookies11  
Applesauce refrigerator cookies11  
苹果酱 冰箱 cookies11

苹果酱冰箱饼干11

[ˈtʃɔ:klət] [ˈæpəl,sɔ:s] bars12  
Chocolate applesauce bars12  
巧克力 苹果酱 bars12

巧克力苹果酱条12

[ˈæplz] [ɪn] desserts12  
Apples in desserts12  
苹果 在 desserts12

甜点中的苹果12

[beɪkt] apples12  
Baked apples12  
烘焙 apples12

烤苹果12

[ˈæp(ə)l] - [tʃi:z] dessert13  
Apple - cheese dessert13  
苹果 - 奶酪 dessert13

苹果奶酪甜点13

[dɪˈzɜ:rt] [ˈæp(ə)l] slices13  
Dessert apple slices13  
甜点 苹果 slices13

甜点苹果片13

[ˈæp(ə)l] pie14  
Apple pie14  
苹果 pie14

苹果派14

[frentʃ] [ˈæp(ə)l] pie14  
French apple pie14  
法语 苹果 pie14

法式苹果派14

[ˈæp(ə)l] tapioca14  
Apple tapioca14  
苹果 tapioca14

苹果木薯14

[red] [ˈæp(ə)l] tapioca14  
Red apple tapioca14  
红色的 苹果 tapioca14

红苹果木薯粉14

[ˈæp(ə)l] custard15  
Apple custard15  
苹果 custard15

苹果卡仕达酱15

[ˈæpəl,sɔːs] puff15  
**Applesauce** **puff15**  
苹果酱 puff15

苹果酱泡芙15

[ˈfroʊz(ə)n] [ˈæpəl,sɔːs] cream15  
**Frozen** **applesauce** **cream15**  
冷冻 苹果酱 cream15

冷冻苹果酱奶油15

[ˈæpəl,sɔːs] [bəˈveriən] cream16  
**Applesauce** **Bavarian** **cream16**  
苹果酱 巴伐利亚 cream16

苹果酱巴伐利亚奶油16

[ˈæpəl,sɔːs] [ˈdʒelətɪn] dessert16  
**Applesauce** **gelatin** **dessert16**  
苹果酱 明胶 dessert16

苹果酱果冻甜点16

[ˈæpəl,sɔːs] [ˈʃɪfən] pie17  
**Applesauce** **chiffon** **pie17**  
苹果酱 薄纱 pie17

苹果酱雪纺派17

Applesauce17  
**Applesauce17**  
Applesauce17

苹果酱17

[ˈæp(ə)l][dʒuːs] cake18  
**Apple** **juice** **cake18**  
苹果 汁 cake18

苹果汁蛋糕18

[ˈflʌfi] [ˈæp(ə)l][dʒuːs] frosting18  
**Fluffy** **apple** **juice** **frosting18**  
蓬松的 苹果 汁 frosting18

蓬松的苹果汁糖霜18

[ˈæp(ə)l] snacks19  
**Apple** **snacks19**  
苹果 snacks19

苹果零食19

[ˈbjʊroʊ] [ʌv; əv][ˈhjuːmən] [nuˈtriʃ(ə)n] [ænd; ənd] [hoʊm] [iːkəˈnɑːmiks]  
**BUREAU** **OF** **HUMAN** **NUTRITION** **AND** **HOME** **ECONOMICS**  
局 的 人类 营养 和 家 经济学

人类营养与家庭经济局

[ˌægrɪˈkʌltʃərəl] [ˈriːsɜːrtʃ] [ədˌmɪnɪˈstreɪʃn]  
**Agricultural** **Research** **Administration**  
农业 研究 行政

农业研究管理局

[juː] . [es] . [dɪˈpɑːrtmənt] [ʌv; əv] [ˈægrɪkʌltʃər] .  
**U** . **S** . **Department** **of** **Agriculture** .  
U . S . 部门 的 农业 .

美国农业部。

[sepˈtembər] -  
**September** **1951**  
九月 -

1951年9月

[prɪˈpɛrd] [baɪ] [ˈmeri] [tiː] . [ˈswɪkəd]  
**Prepared by Mary T. Swickard**  
准备 经过 玛丽 T . 斯威卡德

由玛丽·T·斯威卡德撰写

[ðɪs] [ˈliːflət] [ˌsjuːpəˈsiːdz] [ðə; ði] [ˌnʌnˈbɜrd] [ˌpʌblɪˈkeɪ(ə)n] , [ˈæp(ə)] [ˈresəpɪz] .  
**This leaflet supersedes the unnumbered publication , Apple Recipes .**  
这 传单 取代 这 未编号 发布 , 苹果 食谱 .

本宣传册取代了未编号的出版物《苹果食谱》。

[juː] . [es] . [ˈɡʌvənmənt] [ˈprɪntɪŋ] [ˈɑːfɪs] : -  
**U . S . GOVERNMENT PRINTING OFFICE : 1951**  
U . S . 政府 印刷 办公室 : -

美国政府印刷局：1951年

[fɔːr; fər] [seɪl] [baɪ][ðə; ði] [ˌsuːpərɪnˈtendənt] [ˌn; əv][ˈdɑːkjumənts] , [ˈɡʌvənmənt] [ˈprɪntɪŋ] [ˈɑːfɪs]  
**For sale by the Superintendent of Documents , Government Printing Office**  
为了 销售 经过 这 校长 的 文件 , 政府 印刷 办公室

由政府印刷局文件主管出售

[ˈwɑːʃɪŋtən] - , [diː] . [siː] . — [praɪs] - [sents]  
**Washington 25 , D . C . — Price 10 cents**  
华盛顿 - , D . C . — 价格 - 分

华盛顿特区 25 号——售价 10 美分

[-] [noʊts]  
**Transcriber's Notes**  
转录员的 笔记

转录者注释

[ˈsaɪləntli] [kəˈrektɪd] [ə; eɪ] [fjuː] [ˈtaɪpəʊs] .  
**Silently corrected a few typos .**  
默默 已更正 一个 很少 拼写错误 .

默默地改正了几处拼写错误。

[riˈteɪnd] [ˌpʌblɪˈkeɪ(ə)n][ˌɪnfərˈmeɪ(ə)n][frʌm; frəm][ðə; ði] [ˈprɪntɪd] [ɪˈdɪʃn] : [ðɪs] [ˈiːbʊk] [ɪz][ˈpʌblɪk] -  
**Retained publication information from the printed edition : this eBook is public -**  
保留 发布 信息 从 这 打印 版 : 这 电子书 是 民众 -

[doʊˈmeɪn][ɪn][ðə; ði] [ˈkʌntri] [ˌn; əv][ˌpʌblɪˈkeɪ(ə)n] .  
**domain in the country of publication .**  
领域 在 这 国家 的 发布 .

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn][ðə; ði][tekst][ˈvɜːrʒ(ə)nz][ˈoʊnli] , [tekst][ɪn][ɪˈtælɪks][ɪz] [ dɪˈlɪmɪtɪd ] [baɪ] \_ [ˌʌndəˈskoːz] \_ .  
**In the text versions only , text in italics is delimited by = underscores = .**  
在 这 文本 版本 仅有的 , 文本 在 斜体 是 分隔符 经过 \_ 下划线 \_ .

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷

开口如有神

